anxa
86-B
20217

Dr J. G. v. Gelder.

DE MAALTIJD EN DE KEUKEN IN DE MIDDELEEUWEN

DOOR

Dr. FLORENCE E. J. M. BAUDET.

GEÏLLUSTREERD MET AUTHENTIEKE AFBEELDINGEN.

A. W. SIJTHOFF. — LEIDEN.

DE MAALTIJD EN DE KEUKEN IN DE MIDDELEEUWEN.

I. Maaltijd, naar eene miniatuur in het Breviarium Grimani.
(Bibliotheek van San Marco te Venetië.)

DE

MAALTIJD EN DE KEUKEN

IN DE

MIDDELEEUWEN

DOOR

Dr. FLORENCE E. J. M. BAUDET.

GEÏLLUSTREERD MET AUTHENTIEKE AFBEELDINGEN.

A. W. SIJTHOFF. — LEIDEN.

EEN WOORD VOORAF.

Toen ik mij voornam over den maaltijd en de keuken in de middeleeuwen te gaan schrijven, had ik mij niet voorgesteld, dat de bouwstoffen hiervoor zoo talrijk waren, als mij in den loop van mijn onderzoek gebleken is. Toen dan ook de hoeveelheid mijner aanteekeningen op eene voor mij — ik zou haast zeggen — onrustbarende wijze begon toe te nemen, terwijl menige nieuwe vondst wederom een nieuw onderzoek in het uitzicht stelde, begreep ik, dat alleen diegene, die in geen enkel opzicht aan tijd gebonden is, zulk een werk op bevredigende wijze zou kunnen ten einde brengen.

Ik moest mij bij de behandeling der stof, met het oog op den daarvoor beschikbaren tijd, in vele opzichten beperken en de bewerking van verschillende onderdeelen voorloopig geheel of gedeeltelijk achterwege laten.

Dat mijn werk dus in menig opzicht onvolledig is, dat er nog menige eigenaardige bijzonderheid te vinden en te vermelden zou zijn, niemand is er dieper van overtuigd dan ik zelf.

Hoewel de titel alleen van den maaltijd en de keuken in de middeleeuwen spreekt, was ik nu en dan genoodzaakt

de gegevens uit de middeleeuwen uit latere bronnen aan te vullen; ook meende ik bij de illustratie van het boek eenige aardige en leerrijke prenten uit de 16de en 17de eeuw niet achterwege te mogen laten.

Zooveel mogelijk heb ik bij het verzamelen mijner bouwstoffen gebruik gemaakt van Nederlandsche stukken. Als bronnen dienden mij in de eerste plaats de oude keukenboeken der Geldersche hertogen, op het Rijksarchief te Arnhem bewaard, voorts stadsrekeningen, privilegieboeken, keur- en wetboeken uit verschillende deelen des lands, rekeningen, waarin de dagelijksche uitgaven van vorsten en edellieden werden opgeteekend, inventarissen van oude kasteelen, mémoires, kronieken en zoovele andere meer of minder bekende werken, die te hunner plaatse in de aanteekeningen nader worden aangegeven. Miniaturen, prenten en schilderijen, zoowel als eenige uit vroegeren tijd overgebleven voorwerpen waren mij bij mijn onderzoek eveneens van grooten dienst.

Uit de voorschriften van middeleeuwsche zedenmeesters vermeldde ik verscheidene bijzonderheden, die in een boek als dit niet mochten ontbreken, evenmin als de uitspraken van den geneesheer omtrent het nut der spijzen en dranken.

Dat boeken als „Tregement der Ghesontheyt" en „Dat boeck van den proprieteyten der dinghen" niet oorspronkelijk Nederlandsch zijn, mocht mijns inziens niet beletten ze, bij gebrek aan oorsponkelijke werken van dien aard, als bronnen te gebruiken. Juist het feit, dat zij door een vertaling in het Nederlandsch voor velen toegankelijk werden gemaakt, pleit ervoor, dat men het hier met de theorieën en voorschriften daarin vermeld, geheel eens was en dat zij ook hier toepasselijk waren.

Van middelnederlandsche dichtwerken heb ik met omzichtigheid gebruikt gemaakt. Toch heb ik gemeend mij in vele gevallen daarop te mogen beroepen, zelfs dan wanneer de dichters een buitenlandsch origineel voor oogen hadden gehad. Immers wordt door rekeningen, inventarissen, kronieken enz.

herhaaldelijk bevestigd, dat gebruiken en gewoonten door hen beschreven, ook hier inheemsch zijn geweest.

Het spreekt vanzelf, dat het zoeken naar gegevens in den aanvang een tasten in het duister was. Menig boek werd na lezing ter zijde gelegd, zonder eenig resultaat te hebben opgeleverd. Eerst langzamerhand werd het mij duidelijk welke weg moest worden ingeslagen, om te komen tot het doel en met erkentelijkheid maak ik er gewag van, dat het mij op dien weg aan voorlichting niet heeft ontbroken. Waar hulp van anderen moest worden ingeroepen, werd die steeds met de meeste welwillendheid verleend.

Het is mij een aangename taak aan hen, die hebben medegewerkt tot de voltooiing van dit boek, openlijk mijn dank te betuigen.

Dit geldt in de eerste plaats Professor J. H. Gallée, te Utrecht. De hulp en de bereidwilligheid, die ik bij het vervaardigen van dit werk van zijne zijde mocht ondervinden, zullen mij steeds in herinnering blijven.

Een woord van warmen dank ben ik verschuldigd aan Mr. J. J. S. Baron Sloet en Dr. J. S. van Veen te Arnhem, die mij steeds met raad en daad hebben terzijde gestaan. Evenzeer aan Dr. G. J. Boekenoogen te Leiden, die mij behulpzaam was bij het verzamelen der illustraties en van wien ik verder menigen nuttigen wenk mocht ontvangen; aan het bestuur van het Rijksmuseum te Amsterdam, met name aan de Heeren Jhr. B. W. F. van Riemsdijk, A. Pit en Dr. W. Vogelsang; aan Dr. W. G. C. Bijvanck, bibliothecaris der Koninklijke Bibliotheek te 's-Gravenhage en aan allen, die mij in eenig opzicht bij dezen arbeid van dienst waren.

Met erkentelijkheid noem ik onder deze laatsten nog de namen van de archivarissen Mr. J. F. Bijlevelt te Arnhem en Mr. S. Muller Fzn. te Utrecht en van de bibliothecarissen G. van Rijn te Rotterdam, J. F. van Someren te Utrecht, W. F. C. van Laak en A. J. C. Kremer te Arnhem.

De Maaltijd.

Wie na den titel van dit hoofdstuk gelezen te hebben, een beschrijving verwacht van een maaltijd in de Middeleeuwen, dien zal ik ongetwijfeld moeten teleurstellen. Het is mij niet mogelijk een volledige voorstelling te geven van een maaltijd uit een bepaalden tijd. De stukken, die mij konden dienen bij de verzameling mijner stof, sloten niet in chronologische volgorde bij elkander aan, er waren vele en groote gapingen. Ik zal mij dus moeten vergenoegen met het een en ander mede te deelen omtrent den middeleeuwschen maaltijd en zijn voorbereidingen, en te wijzen op verschillende eigenaardige gewoonten, die daarbij gevolgd werden. Voor zoover mijn aanteekeningen mij daartoe in staat stellen, zal ik aantoonen in hoever sommige dier gewoonten, in verschillende tijden, in zwang bleven of veranderden.

Uit den aard der zaak zullen deze mededeelingen meerendeels betrekking hebben op den maaltijd der grooten; mijn bronnen zwijgen over het eenvoudige burgermaal: men vond het blijkbaar niet de moeite waard er iets van op te teekenen.

De burgerlijke dichters, die mij in dezen van dienst hadden kunnen zijn, hadden wel iets anders en beters te doen, dan zich met het eten en drinken te bemoeien. Een waarschuwing tegen onmatigheid hier en daar, een nuttige wenk, hoe men zich aan tafel moet gedragen, om zijn fatsoen te bewaren, is alles wat wij van hen hooren.

Langen tijd is het in ons land zoowel als elders [1]) gewoonte geweest, niet meer dan twee maaltijden per dag te houden.

Behalve eenige benamingen, die in dit opzicht geen nadere aanwijzing geven, als mael, maeltijt, eten, etinghe, etentijt, werscap en hovinghe (= feestmaal), vinden wij bij de middeleeuwsche schrijvers de woorden „ochtenmael" en „aventmael" vermeld, terwijl van een derden maaltijd niet gerept wordt, en in verschillende rekeningen, waarin toch iedere uitgave nauwkeurig is geboekt, worden slechts de kosten van twee maaltijden per dag verantwoord, een morgeneten of eerste eten, tegenover een avondeten of avondmaal [2]).

Wel is er hier en daar sprake van „enen ontbitene" [3]), maar daaronder mogen wij geen derden maaltijd, overeenkomende met ons tegenwoordig ontbijt verstaan.

Het mnl. werkwoord on(t)biten (ombiten, ombeiten) is in zijn oorspronkelijke beteekenis niets anders dan „een bete nemen van" [4]); vervolgens gaat het over in den zin van: iets nuttigen, gebruiken [5]), ook voor dranken gebezigd [6]), of eenvoudig in den zin van eten.

Met voorliefde wordt het verschillende malen dan gebruikt, wanneer inderhaast maar een kleinigheid van het maal wordt

---

[1]) Dr. A. Schultz: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger I, p. 280. Le Grand d'Aussy, Histoire de la Vie Privée des Français III, p. 308.

[2]) Vgl. b.v. De tocht van Jan van Blois met hertog Aelbrecht naar Gelre Nov. 1362 door P. N. van Doorninck, p. 67. De Rekeningen der Grafelijkheid van Holland onder het Henegouwsche huis, uitg. d. Dr. H. G. Hamaker III, p. 231 vlg. De oorlogen van hertog Albrecht van Beieren met de Friezen in de laatste jaren der 14de eeuw, door Dr. E. Verwijs.

[3]) Tocht van Jan van Blois 1362, p. 67.

[4]) z. Verdam Mnl. Wdb.

[5]) Reinaert, vs. 610. Wildine honichs maken sat, des hi cume ombiten sal. Lekenspieghel 1, 28, 62. Hi ontbeets zelve cume een goet morseel.

[6]) Ferguut, 24, 68. Dat hi en ontbeet aets no dranx.

gegeten [1]). Dat wij misschien onder zulk een kleinigheid iets anders zouden verstaan, kunnen wij vermoeden uit een tolrekening van Lobith over het jaar 1414 [2]), waarin wij lezen, dat op Maandag na den heiligen Paaschdag mijn lieve genadige Heer (Hertog Reinald IV) ten eersten eten te Lobith kwam, „ende daer quam mede mijn lieve Heere die Hertoghe van den Berge ende mijn l. Heere ontbeet, ende adt wat vur den huse onder den hagedoern.” Er werden toen twee lammeren, hammen, brood, hop (= bier) en een half aam wijn opgedischt.

In ieder geval is een ontbijt, zelfs nog in de 14[de] eeuw, niet een licht morgenmaal, dat slechts gebruikt wordt om een degelijker maaltijd te kunnen afwachten. Dit blijkt duidelijk uit de Rek. der Gr. III [3]), p. 220 en vlg., waar „eten”, „ontbiten” en „morgheneten” afwisselend tegenover het avondmaal genoemd worden.

Onze voorouders hadden dus twee maaltijden per dag. Op een volk, zooals hun nakomelingen, dat het noodig acht zich 3 à 4 malen daags te voeden, zouden zij waarschijnlijk met minachting hebben neergezien, evenals de Franschman uit de 14de eeuw, die zich op de volgende wijze uitte:

„Mengier une fois est vie d'ange et mengier deux fois le jour est vie humaine, et trois fois ou quatre ou plusieurs est vie de beste et non pas de créature humaine” [4]).

---

[1]) Ferguut 4663 vlg.

Die witte ridder int foreest
Wapent hem vollic, want hi vreest
Dat hi comen mach te spade.
4666. Een lettelkijn heft hi ontbeten;
Ferguut 5318. Die coninc Artur voer ten hove,
Ontbeet een lettel, voer te velde,
vgl. ook: Reinout van Montalbaen, p. 8, vs. 266.

[2]) Vgl. Van Hasselt's Geld. maandwerk II, 289.

[3]) De rekeningen der Grafelijkheid van Holland onder het Henegouwsche huis d. Dr. H. G. Hamaker (in de werken v. h. Hist. Gen. N. S. No. 26).

[4]) Mahaut comtesse d'Artois et de Bourgogne (1302—1329) par J. M. Richard p. 151.

We behoeven daaruit nog niet af te leiden, dat zij zoo bijzonder matig waren, zelfs niet als wij lezen „dat het somighen menschen genoegh is, dat si des daichs eens eten" en dat het voor de „middelbareghen ende ghetemperden" voldoende is, „dat si in twee daghen driewerf eten, also dat tussen deene etinghe ofte maeltijt ende dander sestien uren tijts sijn moghen" [1]). Ik heb na mijn onderzoekingen gegronde reden te vermoeden dat zij, al hielden zij er geen drie of vier dagelijksche maaltijden op na, in geenen deele te kort kwamen.

De tijden zijn voorbij, waarin de geschiedschrijvers met gemoedelijke goedgeloovigheid ouderen navolgend, zich verdienstelijk meenden te maken, door hoog op te geven van de ingetogenheid en de matigheid van ons voorgeslacht.

Het geloof in die voorvaderlijke matigheid heeft, na alles wat er sinds dien tijd op geschied- en letterkundig gebied uit nieuw ontdekte middeleeuwsche geschriften is opgediept, een gevoeligen schok gekregen.

De ontzaglijke hoeveelheden spijs en drank, die wij op de tafels onzer voorouders zien opgediend, kunnen ons eenig denkbeeld geven van hun voor 't minst zeer gezonden eetlust.

Het is moeilijk den tijd te bepalen, waarop de beide dagelijksche maaltijden plaats hadden. De aanwijzingen zijn vaag. Gegevens als die van „Bartolomeus Engelsman" [2]) dat „die avontmael sal wesen in bequaem tiden als niet te vroech, noch niet te spade" maken ons niet veel wijzer, bovendien verschillen de mededeelingen niet zelden onderling.

Schultz [3]) zegt dat de ridders, wanneer zij des morgens van de vroegmis terugkwamen, het maal gereed vonden. Ook in onze

---

[1]) tRegement der Ghesontheyt f° 36d. De volledige titel is: Hier beghynt dat boeck ghenoemt tregement der ghesontheyt ghemaeckt bi den vermaerden medecijnmeester der stadt van Melane, Magninus. Ende nu yrst ghetranslateert wten latine in duytsche (Brussel, Thomas van der Noot, 1544).

[2]) Bartolomeus Engelsman (de Glanvilla), Dat boeck van den prorieteyten der dinghen, f°. 109a. (Haarlem, Bellaert, 1485).

[3]) Das höfische Leben I, p. 281.

romans vinden we dit eenige malen vermeld [1]. Hij stelt den tijd des zomers op ongeveer 7, des winters op 8 uur, voegt er echter bij, dat door sommige schrijvers 9 uur, door andere 12 uur, als de tijd voor den maaltijd bestemd uitdrukkelijk wordt aangegeven [2].

Er zal, vooral in de woelige tijden der ridderschap, wel geen bepaald uur hebben vastgestaan. De een zal iets vroeger, de ander iets later gegeten hebben, zooals het met zijn bezigheden het best uitkwam.

---

1) Lancelot II, vs. 14786:

Ende (Lanceloet) sliep toter primetijt (= 6 uur) toe
Ende als hi op soude staen
Men brochte hem nuwe cleder saen;
Hi horde messe, ende daer naer
Ginc men sitten eten daer.

Ferguut, 5313:

Smorgens als die zonne opginc
Stont op Artur die coninc,
Ghinc messe horen in die kerke.
Die coninc Artur voer te hove,
Ontbeet een lettel, voer te velde.

Velthem, Spieghel Hist. I, 26, 44:

Des ander dages, dat secg ic u,
Doe men messe hadde gedaen,
Zijn som sine cnapen vore gegaen
Toter herberge daer men soude eten.

2) Léon Gautier (La Chevalerie, p. 598) bepaalt het uur van den maaltijd aan het einde der 12de eeuw op 12 uur 's middags.

Le Grand d'Aussy, Vie privée III, p. 308, deelt mee, dat er in Frankrijk in het begin der 16le eeuw om 10 uur gedineerd, om 6 uur gesoupeerd werd. De uren der maaltijden zijn, zooals de schrijver laat zien, in den loop der tijden telkens later gesteld, zoodat b.v. in de 17de eeuw het avondmaal in de steden om 7 uur gebruikt werd. Gontier, de schrijver van een boek, dat in 1668 is uitgekomen, beklaagt zich over deze regeling, en haalt het volgende oude spreekwoord aan:

Lever à six, disner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Fait vivre l'homme dix fois dix.

Voor den rustigen stadbewoner van lateren tijd, die door zijn werkzaamheden meer aan regelmaat gebonden was, scheen zulk een officieel etensuur niet ongewenscht. Zoo werden b. v. in 1493 de Arnhemsche stadspoorten „allen middach op XI uren" gedurende den etenstijd gesloten, en „tot XII uren" wederom geopend. Ook in Nijmegen was in 1499 het algemeene etensuur klaarblijkelijk omstreeks denzelfden tijd; in dat jaar ten minste werd er besloten, dat de Raad dier stad „voortaen des somers voor den clocken slagh te 8 uren des voormiddachs tot elff uren toe" en des winters „voor den clockenslach van negen uren te voormiddachs tot elff uren toe alle woensdaechs" bijeen zou komen [1]).

Het komt mij zeer aannemelijk voor, dat in ons land, evenals in Frankrijk, eerst door het hof en de hoogere standen, later in navolging van hen ook door de burgerij, het etensuur is verlaat. De woorden „middachmael" en „noenmael" wijzen op een anderen etenstijd dan „ochtens" of „smorgens vroe".

De noen was oorspronkelijk de hora nona of negende ure van den dag en viel, daar het begin van den dag of de priemetijt te zes uur 's morgens gerekend werd, op 3 uur in den middag [2]). Daarna vatte men het in den algemeenen zin van namiddag op. Later bleef het nog lang, evenals het Engelsche „noon", voor middag in gebruik. Willem van Hildegaersberch stelt den noen op 12 uur 's middags, wanneer hij zegt dat de „opganc" van den dag ter noenen toe is, of dat „die dach ter noen clymmet miter zonnen" en volgens Kiliaen vielen de noenstonden tusschen elf en een uur, waardoor uitdrukkingen als „tafternoene te XII uren" en „tafter noen ter eenre ure" [3]) ons duidelijk worden. Het noenmaal viel dus ongeveer op het midden van den dag. Dit blijkt ook uit de keukenrekening van de

---

1) Van Hasselt, Arnhemsche Oudheden II, p. 54.

2) Verdam Mnl. Wdb. en Gloss. Lekensp.

3) Oude Vaderl. Rechtsbronnen der stad Amst. uitg. d. Dr. Joh. C. Breen, p. 419 (uit Keurboek B., 26 Februari 1494—30 Nov. 1512).

Grafelijkheid van Holland en Zeeland in 1401 [1]), waarin wij lezen dat hertog Albrecht en „mijn lieve vrouwe de hertoginne" te middage of te noen hun maal gebruikten, of, zooals het daar heet, „horen noen deden".

Karel de Stoute at „noene ende avont", al kwam hij door zijn drukke bezigheden niet altijd „ter huere gecostumieert". Het is niet zeer waarschijnlijk, dat de menschen tot 11 of tot 12 uur nuchter zullen zijn gebleven. Toen het etensuur meer en meer naar den middag werd verschoven, kwam men er van zelf toe, van te voren een lichten morgenmaaltijd te gebruiken, overeenkomende met ons hedendaagsch ontbijt.

De bewoners van het H. Geest Gasthuis te Deventer konden het in 1418 met 2 maaltijden nog stellen, maar daar was ook „die gemeine taefele dess voermiddaeges tho tyn uhren und dess avents the vijf uhren gedeckett" [2]).

Desgelijks de zusters van het vrouwenklooster Bethlehem, dat in 1475 in de nabijheid van Hoorn was gesticht [3]). De „reventerwaerster" die met de zorg voor de tafel was belast, moest „des merghens ende des avonds broet ende bier daerop setten [4]) en ook hier moest 's morgens behalve in de vasten (wanneer het elf uur werd) „die spyse bereyt syn te tyn uren" [5]).

De studenten daarentegen die in 1612 de Quartiersschoole te Harderwijk bezochten en die „soo lange als de ordinariae lectiones duerden, met nootdruftigen cost ende dranck" verzorgd moesten worden, kregen „des morgens een ontbijten, des

---

1) Hist. Gen. Kron. 8ste jg. 2de serie, p. 126.

2) Van Hasselt, Arnh. Oudh. II, 54.

3) Middeleeuwsche kloosterregels, uitg. d. Dr. J. H. Gallée (Archief voor Ned. Kerkgesch. dl. V, afl. 4), p. 370.

4) De andere spijzen werden gebracht nadat de zusters gezeten waren.

5) Middeleeuwsche kloosterregels, p. 417.

Dat het in dit klooster nog in 1475 de gewoonte was, slechts 2 maaltijden daags te gebruiken, behoeft ons niet te verwonderen, wanneer we bedenken, dat juist in kloosters en gestichten vroegere gebruiken het langst bewaard blijven. Ook hier legde men er zich op toe „te bliven by goeden olden gewoenten" (p. 370).

middaechs ten elven ende des avonts te ses uhren een behoorlicke maeltijt" [1]).

Evenals het uur van het middagmaal varieerde ook het uur voor den avondmaaltijd bestemd; een bepaalde tijd is daarvoor evenmin aan te geven, althans in den riddertijd.

Als de ridder aan het einde van den dag, na een avontuurlijken tocht, of na een zegerijken kampstrijd met een gevreesden tegenstander binnen zijn muren terugkeerde, of wel — wat nog vaker het geval is — door een vriendelijken burgheer, wiens kasteel hij op het meest gewenschte oogenblik tusschen het geboomte door gewaar wordt, gastvrij werd opgenomen, dan vond hij gewoonlijk een welbereid maal gereed, en kon hij, na zich verfrischt te hebben, aanzitten.

Uit het feit dat ze na den maaltijd „te rusten traken" [2]) hoeft niet te volgen, dat zij 's avonds laat het avondmaal gebruikten.

Ten eerste: „Die gherechte" kwamen er „ghedichte" (in menigte) en het zal geruimen tijd geduurd hebben, voordat het maal was afgeloopen, en ten andere:

Na den etene gaf men wijn
Alst doet daer hoghe liede sijn
Men scincte ende men dede ommegaen . . . .
Die heren dronken . . . . en . . . .
Si waren allegader blide [3]).

---

1) Van Hasselt Arnh. Oudh. II, 54.
2) Borchgrave van Couchi 637.
Vgl. ook Lanc., 41309:
Na den etene ginc men slapen.
Van Vrouwen ende van Minne, p. 83, vs. 163:
Doe die handen waren ghedweghen
Ende die dwalen opghesleghen,
Ghinc men vaste die bedde maken.
Ferguut 240: Achter etene si slapen gingen.
3) Walewein 1133.
Vgl. ook Wal. 3125:
Als si den spisen adden ghenouch,
Elkerlijc na sijn ghevouch,
So diende men van clareide naer.

Het gebeurde wel is waar een enkele maal, dat zij den wijn na den maaltijd achterwege lieten, b.v. toen Walewein, na in een verwoeden strijd achtereenvolgens vier ridders te hebben verslagen, de geroofde jonkvrouw bij haar oom terugbracht, en men hem niet van een deel zijner nachtrust wilde berooven:

Als si der spisen hare ghevouch
Hadden gheten ende ghenouch,
Hevet men die amelaken upghedaen;
Men haester mede, na mijn verstaen,
Om Waleweins wille, dat hi soude
Hem rusten gaen ende slapen houde.
— — — — — — — — —
Ende als men up adde ghedaen,
Doe ghinc men die bedden reden [1]).

Maar zulk een buitengewone welwillendheid was een uitzondering.

Over het algemeen hield men ervan om, terwijl er wijn en specerijen werden rondgediend, nog wat te blijven napraten:

„Selc telde andren sine avonture" [2]) en wij kunnen ons voorstellen, hoe die verhalen door de fantazie des sprekers, onder den invloed der genoten dranken, wat levendiger gekleurd, de aandacht der omzittenden hebben geboeid.

Lang bleef men op deze wijze nog napraten. Men deed dit uit gezondheidsoogpunt, want (leert 't Regement der ghesontheyt) „men sal niet terstont na den eten arbeyden metter herten studerende noch lichamelijck exerceren" [3]) en daarom is een van de 13 hoofdvereischten voor een welgeslaagd souper „dat si des avonts langhe sitten sullen clametsen [4]), opdat die spise ymmer verduwelic si" [5]).

---

[1]) Wal. 4631.

[2]) Ferguut, 19.

[3]) Reg. f° 39b.

[4]) Wij hebben hiervoor in 't Ned. een in klank veel overeenkomend woord.

[5]) Bartol. Eng. f° 109c.

Ahasverus was in dit opzicht een bijzonder verstandig man, „daerom" immers „duerde Asswerus hovinghe hondert ende I daghen" [1]).

Men kon ook op een andere aangename wijze den tijd doorbrengen: men kon nl. „enighe musiken oft historien aenhooren, van die welcke die mensche niet te seer en si beladen" [2]).

Dan was „er vrolicheit der sangheren ende der speelluden, sonder die welcke die edel luden ende die heren haer avontmael niet en plagen te doen" [3]).

Uit het voorgaande blijkt dus wel, dat er tusschen den aanvang van het avondmaal en het oogenblik waarop men zich ter ruste legde, een geruime tijd moest verloopen, maar voor het overige kan daaruit niets beslissends omtrent het uur van den avondmaaltijd worden afgeleid.

Welke van de beide dagelijksche maaltijden was de hoofdmaaltijd?

Bartolomeus Engelsman zegt, dat men „des avonts geen grove spisen ter tafelen pleecht te brengen als men des morghens doet, mer wat leckers ende wat goelics, ende dat licht te verduwen is" [4]).

De schrijver van 't Regement der Ghesontheyt is het echter met zulk een gewoonte niet eens. Hij leert ons nl. „dat des avonts die groefste spise ende die meeste in der quantiteyt bequamer is dan 's morghens op en dien dat de nachten lanck ghenoech sijn ende dat de mensche des nachts wel slaept. Want de verduwinghe ghesciet in der rusten" [5]).

Wij zouden dus in dit opzicht in onzekerheid blijven verkeeren, indien niet van tijd tot tijd de rekeningen ons ten duidelijkste deden zien, dat men in het algemeen noch wat de

---

[1]) Bartol. Eng. f⁰ 109 c.

[2]) Reg. f⁰ 39 b.

[3]) Bartol. Eng. f⁰ 109 b. Vgl. ook Floris ende Blancefloer vs. 3874.

[4]) Bartol. Eng. f⁰ 109 c.

[5]) Reg. f⁰ 37 b.

quantiteit, noch wat de qualiteit der spijzen aangaat, veel verschil maakte [1]).

Na deze opmerkingen, die ik meende te moeten laten vooraf-gaan, kan ik tot de voorbereidingen van den maaltijd zelf overgaan.

Als het etenstijd werd, brachten vlugge dienaren de tafels, of duidelijker: de tafelbladen, in de eetzaal en legden ze op schragen [2]).

In een boekje uit de eerste helft der 14de eeuw [3]), met Fransch-Vlaamsche samenspraken, door een Brugschen schoolmeester, wellicht ten behoeve der leergrage jeugd samengesteld, worden de „taflen en scraghen" [4]) nog onder de noodzakelijke huismeubels gerekend. Blijkens schilderijen, prenten en miniaturen uit het laatst der 15de en het begin der 16de eeuw, waren ze ook in dien tijd nog zeer gewoon, al komt reeds een enkele maal de tafel met voet voor [5]).

Onder de meubels van bisschop Philips van Bourgondië „opten huyse Duersteden" in 1524 [6]) vind ik behalve een groot aantal „tafels mit twee scragen" ook „twee tafels, twee scragen, een dubbelden voet", welke dubbele voet klaarblijkelijk onder

---

[1]) Karel de Stoute was gewoon 's avonds minder te eten dan aan het middagmaal. Cf. Matthaeus, Analecta I, p. 261: ende (de Panetier) dient den Prince ten twee reysen, ende t'elcker reysen XII of XIII gerechten. Ende 't avenmael dient hem 't eender reyse.

[2]) Bartol. Eng. f⁰ 108 d. Wal. 948, Ferg. 1289.

[3]) Le livre des Mestiers. Dialogues Français-Flamands, composés au XIVe siècle. Publié par M. Michelant. Paris 1875.

[4]) Dat die schragen aan de uiteinden soms met beeldhouwwerk waren versierd, kan worden opgemaakt uit de Cameraars-Rekeningen van Deventer uitg. d. Mr. J. I. v. Doorninck V, p. 124, over het jaar 1378, waar ik lees dat „meyster Haverzac vor holtwerc, daer hi die hovede af makede an twee paer scraghen tot onser stad nye twe taeflen, ende vor sijn arbeyt van den zelven taeflen ende scraghen te maken" en voor eenig ander werk 3 ℔ 11 s. verdiende.

[5]) Vgl. o. a. de prent van Lukas van Leiden: Jozef, de droomen van Pharao verklarend. Getijdenboekje begin 16de eeuw p. 36 (Koninkl. bibl. 's-Gravenhage 133, e. 2). Devote ghetiden (Delft Ger. Leeu ± 1484. Bibl. Nederl. Letterk. Leiden f⁰ s 1 v⁰).

[6]) Matthaeus, Analecta I, p. 226.

een dier beide tafels thuis hoorde, en een inventaris van den inboedel, aanwezig op het huis Toutenburg bij Vollenhove omstreeks 1571, vermeldt ons 12 tafels met schragen [1]), benevens 12 andere, lange of vierkante, zonder verdere aanwijzing dan

II. Maaltijd te Emmaus, naar een houtsnede uit „Devote ghetiden". (Delf, G Leeu, ± 1484).

dat sommige met een rood of groen kleed, of een „tapetzerie-laken" zijn bedekt, tegenover twee tafels „mit een voit" [2]).

---

[1]) Waaronder er een met een „uttrexel."

[2]) Bijdr. Gesch. v. Overijssel, uitgeg. d. Mr. J. Nanninga Uitterdijk en Mr. L. v. Hasselt XI, 2de serie, 1ste deel, p. 55 en vlg.

Over de tafels werden de tafellakens uitgespreid, terwijl de afhangende zijden, zooals uit eenige oude afbeeldingen blijkt, soms in sierlijke plooien werden gedrapeerd; dat deze moeilijke en zeer tijdroovende bewerking alleen bij feestelijke gelegenheden verricht werd, laat zich denken.

De meest gewenschte en meest gebruikelijke epitheta van het tafellaken zijn: 'suverlike', 'claer' en 'scoon'; het laatste bijvoeglijk naamwoord kwam zelfs zoo dikwijls voor in verbinding met het woord laken [1]), dat scoonlaken of scolaken ten slotte een geijkte term werd, even gebruikelijk als de andere benamingen: amelaken [2]) of am(me)laken, taeflaken (met zijn variaties) en dwale of dwele (in de beteekenis van dekservet).

In Duitschland waren zij in de 13[de] eeuw en vroeger met goud- en zilverdoorwerkte boorden omzoomd of met stiksels versierd [3]), en ofschoon ik in de romans geen nadere aanwijzingen ten opzichte daarvan gevonden heb, vermoed ik toch dat dergelijke tafellakens ook bij ons in dien tijd in de mode zijn geweest. Een eeuw later waren in ieder geval bestikte tafellakens in deze landen bekend. In Deventer maakte men in 1378 onkosten om de „dwalen tot der stad taeflen" te doen „besteken" en bleeken [3]), en in 1420 verdiende te Arnhem zekere Geertken van den Stall „die tafellaken ende dwalen te besteken 1 L xvi d." [4]).

Ook op schilderijen uit de 16[de] eeuw vinden we hier en daar een gebloemd tafellaken of een tresoorkleed met bestikten rand.

De rekeningen uit de 14[de] en 15[de] eeuw spreken van linnen, pellen, halfpellen en gebeelde, d. i. met beelden of figuren door-

---

[1]) Parthonopeus v. Bloys vs. 445:

> Ende al gherecht hi di tafelen sach
> Ende met scoon lakenen ende claren.

[2]) Van ame, ons aam, de bekende wijnmaat, in den zin van vat, vaatwerk, en dus het laken, waarop de amen of het vaatwerk geplaatst werden (Verdam, Mnl. Wdb.).

[3]) Cam. Rek. V, p. 170.

[4]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, 149.

werkte tafellakens [1]), en in genoemden inventaris van 1571 zijn er verscheidene van „tamastwerck" te vinden.

Dat ze hier evenals in andere landen ook dubbelgevouwen op tafel werden gelegd, kan o. a. blijken uit een Geldersche rekening van 1412, waarin „x v ½ elle" voor „enen dubbelen taefflaken tot mijns lieven gnedigen Heren behuef" worden verantwoord [2]). Ook kon men in plaats daarvan twee tafellakens over elkander spreiden of het eerste met een servet bedekken, dat waarschijnlijk werd afgenomen of door een ander vervangen, zoodra het dessert op tafel kwam [3]):

Gewoonlijk neemt men aan dat in de 13de en 14de eeuw de servetten nog niet gebruikt werden, om er bij het eten mond en handen mede te reinigen. Het is moeilijk een geldend bewijs voor het tegendeel aan te voeren.

Wel worden „dwalen" en „servetten" nu en dan in één adem met het tafellaken genoemd, maar het is immers mogelijk, dat zij als handdoek bij het wasschen der handen voor en na het eten dienst deden, of dat ze bij het opdienen der spijzen werden gebruikt [4]).

Vermoedelijk heeft de dame, die door den dichter van „Die Rose" vermaand wordt spoedig haar mond af te vegen, wanneer

---

[1]) Arnh. Oudh. IV, 149.

[2]) Van Hasselt, Geldersche maaltijden, p. 6.

[3]) Overijs. Stad-, Dijk- en Markeregten I, 1. 95. (De verordeningen in dit „Gulden boeck" van Kampen zijn vastgesteld tusschen 1329 en 1450): „Een taeffell gherichtet myt eenen taeflaken ende myt eenre dwelen.

Devoet boecskijn van der bereydinghe ende vercieringhe onser inwendigher woeninghen, f. 16. recto. „Voert opdat dit tafellaken.... te scoenre ende te reynre blive, so sullen wy daerop legghen ene scoen dwael".... (Koninkl. Bibl. 's-Gravenhage No. 30 der Weespsche Hss).

Matth. Anal. I, p. 266: De sommelier behoort te deckene de tafele met twee ammelakenen voor den Prince gelyc een dobblet.

[4]) Matth. Anal. I, p. 266 vlg.

Zie ook: Kulturgeschichte des Deutschen Volkes von Dr. Otto Henne am Rhyn, p. 367. Afbeelding van een vorstelijk feestmaal, houtsnede van Michael Wohlgemut (1434—1519). Een page brengt 3 gedekte schotels op elkander binnen, bijeengehouden door een lang gevouwen servet.

die vet geworden mocht zijn, dit gedaan aan het neerhangende einde van het tafellaken [1]).

Vuile tanden en zeere oogen mochten in het begin der 14de eeuw aan het tafellaken niet worden afgedroogd [2]), hetgeen echter niet behoeft uit te sluiten, dat men er, als men het netjes en fatsoenlijk deed, zijn lippen mede kon afvegen.

In den loop der 15^{e} eeuw schijnt het gebruik van het servet aan tafel in de mode gekomen te zijn [3]).

Merkwaardig is het lange gemeenschappelijke servet, dat we op de schilderij van Dieric Bouts, het Laatste Avondmaal voorstellende, losjes om den rand der tafel zien geslagen [4]); het vormt als het ware den overgang tot het gebruik van het afzonderlijke servet (zie afbeelding III).

Bij den aanvang der 16de eeuw was dit reeds algemeen bekend. Waar Erasmus de kinderen in de wellevendheid onderwijst, is van het servet meermalen sprake, al blijkt uit zijn woorden tegelijkertijd, dat ook toen nog de neerhangende einden van het tafellaken als zoodanig dienst deden.

In het boekje: „De civilitate morum puerilium" vinden wij daaromtrent [5]):

Zoo u een servet gegeven wordt, hang het dan over den linkerschouder of over den linkerarm.

Eet uw mond leeg, voordat ge drinkt, en zet uw lippen niet

---

[1]) Le Grand d'Aussy III, p. 167, en Alfred Franklin, Variétés gastronomiques, p. 33.

[2]) Bouc v. Seden, 611.

[3]) Alfr. Franklin, Variétés gastronomiques, p. 32, 33.

[4]) Het is het middelstuk eener polyptiek, geschilderd te Leuven in 1468. Ook op een ander stuk van denzelfden schilder, „De maaltijd van Christus bij Simon", komt dit gemeenschappelijke servet voor.

[5]) Het is de vrije vertaling van de volgende woorden uit Cap. IV, De Conviviis: Mantile si datur, aut humero sinistro, aut brachio laevo imponito.

Antequam bibas, praemande cibum, nec labra admoveas poculo, nisi prius mantili aut linteolo abstersa, praesertim si quis suum poculum tibi porrigit, aut ubi de communi bibitur poculo.

Digitos unctos vel ore praelingere, vel ad tunicam extergere pariter incivile est; id mappa potius aut mantili faciendum.

III. Het Laatste Avondmaal, naar een schilderij van Dieric Bouts (St. Pieter te Leuven). (a°. 1468.)

eer aan den beker, dan na ze aan het servet of aan het tafellaken te hebben schoongeveegd; vooral indien iemand u zijn beker aanbiedt, of wanneer men uit een gemeenschappelijken beker drinkt.

Vette vingers af te likken of aan zijn kleeren af te vegen is even onwellevend; daarvoor moet men liever het tafellaken of het servet gebruiken.

Reeds in 1475 hadden de zusters van het vrouwenklooster Bethlehem elk haar eigen servet, dat zij niet mochten opvouwen, voordat de priorin er het teeken toe gaf, of voordat zij zelf het hare opvouwde [1].

Geen enkel bewijs vond ik, dat men in de middeleeuwen in deze streken de feesttafel met bloemen tooide, terwijl wij weten, dat in naburige landen reeds in de 13de eeuw bloemversieringen op tafel werden aangebracht en dat bij groote festijnen zelfs de vloer met kwistig uitgestrooide bloemen was bedekt [2].

Het eerst zie ik op een schilderij van den Vlaamschen schilder Jan van Coninxlo „De Bruiloft van Kana" [3]) eenige palmtakjes en losse bloemen over tafel verspreid.

Op de gedekte tafel verschijnen achtereenvolgens:

> . . . . die guldine candelaren,
> Messe, soutvate, lepelkine
> guldine, scotelen selverine
> Menech selverne nap ende guldijn cop [4].

Men plaatst er in grillige afwisseling dien schat van fijnbewerkte bekers en kannen in allerlei vormen, van kostbaar

---

1) Middeleeuwsche Kloosterregels, p. 408:

„Sie (de zusters) volden hun dwelen niet, hent die priorynne een teyken doet, of dat sie die hoer voldet." Met deze dwelen kunnen geen handdoeken bedoeld zijn. De handdoek, dien de zusters gebruikten bij het handenwasschen voor en na tafel, hing naast het „lavoor."

Vermoedelijk zijn de in de volgende rekening voorkomende servetten ook aan tafel gebruikt.

„Betaelt van XVIII servietten, die men bezicht tallen tyden als scepenen in de cameren (h)eten, XI s. gro." (zie Inventaire des Archives de Bruges par M. Gilliodts van Severen V, 500).

2) Le Grand d'Aussy III, 242.

Schultz, Das höfische Leben I, 493.

3) In het museum te Brussel. Het stuk is vervaardigd in de eerste helft der zestiende eeuw.

4) Parth. v. Bloys, vs. 448.

versierde schotels en schalen, die den binnentredenden gasten zulk een wondervollen aanblik bieden en waarover de middeleeuwsche dichters telkens weder in extase geraken.

Al zullen we bij hun beschrijvingen van de buitensporige pracht op de feesttafels der ridders rekening moeten houden met hun dichterlijke verbeelding, toch zullen zij ook wel eens hebben weergegeven wat zij met eigen oogen hadden aanschouwd.

Rekeningen, inventarissen en andere documenten uit de 14de en 15de eeuw, waarin van fantasie geen sprake zijn kan, zijn daar om aan te toonen, dat er onder onze graven en hertogen waren, die wat hun rijkdom in goud en zilverwerk betrof voor de helden der romans niet behoefden onder te doen.

Hoewel het mijn plan niet is hier het tafelgereedschap breedvoerig te behandelen, kan ik niet nalaten op een enkel voorbeeld te wijzen.

Op de lange lijst van gouden en zilveren voorwerpen, die aan Hertog Arnold van Gelder hebben toebehoord, vinden we o. a. „eyn hoege saltvat van golde, dair boven op eyn wiltman, die heeft in eynre hant eyn stocksken van golde, dairan sijn II dyamanten ende eyne peerle ende in der ander hant een schiltken myt eynen dyamant ende IIII peerlen.

Dat decksel heeft VI soephier, IIII ballaz en LII peerlen, die II helmteyken Gelrisch ende Gulicks hebben IIII kleyne ballaz ende VIII peerlen. Item datselve behalven dat decksel VIII robijn ende XXIIII peerlen ende buten omme den rant V ballaz, III sophier ende XI peerlen."

Hoe jammer dat Arnold, die een slecht financier was, zoo dikwijls werd gekweld door gebrek aan contanten, zoodat dit zoutvat onder de stukken behoorde, die hij „voor dusent R. gulden an Meyer den Joede" verpanden moest [1]).

Natuurlijk zullen al die kostbaarheden wel voornamelijk bij feestelijke gelegenheden zijn tentoongesteld.

---

[1]) Van Hasselt, Geldersche Maaltijden, p. 19.

Voor het dagelijksch gebruik kunnen de tinnen [1]), aarden [2]) en houten [3]) kannen, nappen en schotels geweest zijn, zooals wij die in de 14de en 15de eeuw ook in de huishouding van den edelman aantreffen.

Zelfs Karel de Stoute, zoo verwend door de verfijnde gewoonten van het Bourgondische hof, dronk zijn wijn niet slechts uit „silverwerck", maar ook uit „tennewerck", „houtwerck" en „aerdewerck".

Tot onze verwondering wordt er van glaswerk in Karels huishouding niet gesproken.

Toch kennen we reeds glazen uit de rekeningen der 13de en 14de eeuw [4]). Ook vinden wij ze in menigte op de 15de- en

---

1) Oudste Stadsrek. v. Dordt, uitg. d. Mr. C. M. Dozy, p. 23. (a°. 1284—'85): Van twe tinnen kannen.

Tocht v. Jan van Blois 1371—72, p. 24: Item onze wercman te Utrecht 4 groote tinnen cannen, elc houdende omtrint 2 take, mede te scencken bi Willam bottelgier ende woeghen 38 pont. Item bi den selven 1 paer tinnen vlesschen vor minen here ende woeghen 13 pont. Hist. Gen. Kron. 11de jg., 3de serie, 1ste deel (Inboedel uit het laatst der 15de eeuw): aen kannen tinnewerc. Livre des Mestiers: Eerdine potten ende testen, tennine vaselmenten, tennine potten ende cannen. Arnh. Stadsrek. 1463: III groete brede tynnen scottelen.

2) Over het aardewerk zie blz. 21.

3) Geld. Rek. van H. v. Steenbergen 1389—90, f. 58 (Archief Arnhem): Omme holten nappe uyt te drincken (toen hertog Willem v. Gulik, op reis in Engeland, in „Colcester" het avondmaal gebruikte).

Een houten beker, zgn. „boistout" of drinkuit, wordt op het Rijksmuseum bewaard.

4) Oudste Stadsrek. v. Dordt, p. 57 (a°. 1285—86): Van corve daer men die glase in dede.

Rek. van 1395: Omme alrehande gelase voir myn lieve Vrouwe gegeven XII gr. (Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 35). Stadsrek. van 1442: Tot Coelne doin koepen drinckgelase, die in myns gen. Heren reysen gebesicht syn (Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 36).

Rek. van 1417: item om malvess glase (Van Hasselt, Arnh. Oudh. III, p. 100.)

In 1449: II gedoepte glasen ende VIII cleynre glasen (Van Hasselt, Arnh. Oudh. II, p. 58).

Het zeldzame Hedwigsglas, waarvan een exemplaar in het Rijksmuseum te Amsterdam, is, zooals men weet, niet van Nederlandschen oorsprong.

zestiende-eeuwsche afbeeldingen van maaltijden [1]), eenvoudig

IV. De bruiloft te Kana, naar een houtsnede uit „Devote ghetiden" (Delf, Ger. Leeu).

van vorm wel is waar, maar toch reeds van verschillend model,

---

[1]) Dieric Bouts: Het laatste Avondmaal, in de St. Pieter te Leuven (zie plaat III) en: Maaltijd van Christus bij Simon, in de verzameling Thiem te San Remo (zie plaat V).

Devote ghetiden (Delf, Ger. Leeu, ± 1484) f⁰ g 7 v⁰. (zie de afbeelding hierboven), f⁰ h 2 v⁰.

Ludolphus (Antwerpen, H. Eckert van Homberch, 1503) f⁰ CX v⁰. en CXLII r⁰.

V. Maaltijd van Christus bij Simon, naar de schilderij van Dieric Bouts.
(Verzameling-Thiem te San Remo.)

terwijl in rekeningen en inventarissen van kostbare met zilver beslagen, kristallen glazen en kroezen sprake is [1]).

Steenen en aarden kannen en stoopen vindt men nu en dan vermeld [2]); schilderijen en houtsneden [3]) doen ons wederom zien hoe algemeen zij in gebruik zijn geweest.

Het is waarschijnlijk dat ons aardewerk in de 15de eeuw en vroeger voor een deel Duitsch fabrikaat is geweest en dat het van uit Raeren (bij Aken) en Siegburg (bij Keulen) werd ingevoerd [4]). Toch zullen ook ongetwijfeld op verschillende Nederlandsche plaatsen pottenbakkers hun bedrijf hebben uitgeoefend. De „eerdenpotbackere" was geen onbekend persoon [5]).

Behalve aardewerk werd vooral houtwerk te allen tijde veel

---

[1]) Onder de „clynoden" die aan Hertog Arnold van Gelder toebehoord hebben, vindt men:

item III cristallen krusen averdeckt, mit silver beslagen, item eyn kanne van cristal mit silver beslagen, eyn avergulde kanne mit eyn cristallen halse, item eyn kanne van cristalle.

De inventaris van hetgeen er na den dood van bisschop Philips van Bourgondië in 1524 „opten huyse Duersteden" gevonden is, geeft o. a. op:

een root cristallynen glas in een custodie gesloten.

twee cristallyne glasen mit silvere voeten, elcken een rantken vergult.

Vgl. ook den Invent. v. d. inboedel op het huis Tautenburch (1571): kristallen glazen, groene glazen met twee halzen, wijnroemers, bierglazen etc.

[2]) Invent. Br. II, 431, van 1358—'59: Van huere van CXXII steninen cannen ende erdinen stopen.

Invent. Br. I, 120: Item van erdinen stopen.

Arnh. Stadsrek. 1420: Item om II groete steenkannen elc van XI qrtn.

[3]) Zie o. a.: Dieric Bouts; De maaltijd van Christus bij Simon; Pieter Bruegel, Boerenbruiloft; Pieter Aertsen, Boerenfeest. Devote ghetiden f^0 g 7 v^0. Ludolphus f^0 LIII r^0 etc.

[4]) Vgl. Walcher von Moltheim, Rheinisches Steinzeug auf Gemälden der vlämischen Schule. (Hugo Helbing's Monatsberichte II, 237 vlg.).

[5]) Wap. Rog. 1106: Een eerden potter verkent al,
Wat eerden hi orboren sal
Int zwarte, welke int rode.

In 1419 was er in Brugge een straat „Potmakerstrate" geheeten. Zie Invent. Br. Introduction, 485.

Vgl. ook: Invent. Br. IV, 1, 17, 133 en V, 136: Erdin-Potmakers; I, 54 398 en II, 119, 384: potters.

gebruikt. Zoo kon bv. hertog Jan I van Brabant in 1280 een feestmaal laten bereiden op een vuur, geheel met houten schotels, plateelen en nappen gestookt.

De Excellente Cronike van Brabant [1]) geeft dienaangaande het volgende:

„Voort leestmen in somige boecken mer in dye brabantsche cronijcken en vindicx niet Dat coninc Philips met hertoghe Jan daer nae quamen tot sinte Quintijns in Vermendoys daer si te samen feestelic hoveerden. Ende als die hertoge scheyde van daer so vraechde hem de coninc, wie van hen beyden den anderen te maeltijt hebben soude Doen antwoorde de hertoge, dat sijn soude die sijn spise eerst bereit hadde Twelc die coninc consenteerde, mer hi dede verbieden datmen des hertoghen lieden noch hout noch colen vercopen en soude om den hertoge also te beschamen oft bi avontueren hi om mit den hertoge minlick te bourderen Twelck hertoghe Jan verstaende so dede hi al die plättelen, schotelen, ende nappen die hi crigen conde copen ende dair mede werde sijn spise gecooct Ende als die coninc quam te maeltide so verstont hi dat des hertogen spise mit so costelijcken vier gecooct was Doe seyde hi dattet quam wt eenen hogen ende eedelen moede."

Houten schotels werden blijkens oude keukenboeken en rekeningen bijna wekelijks bij honderdtallen tegelijk ingekocht [2]). „Peterken de scoteldrajer" o. a. leverde in 1401 voor de keuken van den graaf van Holland 9750 „houte scotelen" binnen den tijd van 13 weken [3]), en de „scoteldreyer" van Begbergen zond in 1396 veertienhonderd schotels naar Hattem, toen de hertogin van Gelder zich daar ophield [4]).

---

1) Vgl. Van brabant die excellente Cronike. Dat XXXVI caput. Vanden eersten hertoghe Jan van Brabant ende van sijnre huysvrouwen, f^{0} Yy 2 v^{0}.

2) Vgl. o. a. de Keukenboeken der Geld. hertogen (Rijksarchief Arnhem) en de registers en rekeningen van het bisdom Utrecht, door Mr. S. Muller Fzn.

3) Hist. Gen. Kron. 8ste jg. 2de serie, p. 138.

4) Exposita A. v. Boichop 1396 (Van Hasselt, Geld. Maalt. 274).

Ik durf hieruit echter niet concludeeren, dat ook de ronde bordjes, die

Ook broodborden, d. w. z. borden uit brood gesneden, kende men in de middeleeuwen. Bij de voorbereiding van den maaltijd voor Karel den Stouten moest een der dienaren een menigte „tailloren" van roggebrood snijden [1]). Hij maakte 8 stapels, ieder van 5 tailloren gereed, die men bij het maal gebruikte, om er de spijzen op te snijden.

Kiliaen noemt eveneens het woord broodtailloor, hij vertaalt het o. a. met panicia mensa, en in Frankrijk waren reeds in de 13 [d] eeuw broodborden onder den naam „tranchoirs" bekend [2]).

De veronderstelling is verleidelijk, dat de vierkante of langwerpig vierkante voorwerpen, die wij op vele oude afbeeldingen als borden dienst zien doen, zulke broodborden geweest zijn. Toch mogen we niet aannemen, dat dit in den regel het geval is geweest. De kleur dier voorwerpen komt gewoonlijk niet met die van roggebrood overeen. Nu eens zijn ze licht- of donkerbruin, soms zelfs lichtblauw [3]) gekleurd. We zullen ook hierbij

---

op de 16[de]-eeuwsche schilderstukken aan den maaltijd gebruikt worden, van hout moeten geweest zijn (zie Bulletins van den Ned. Oudheidk. Bond. IV, 198 en IV, 238). Zoo kan ik noch de bordjes van „de Poseters" van Dirck Barendsz, noch die, welke de „Eierdans" van Pieter Aertsen (beide in het Rijksmuseum te Amsterdam) ons te zien geeft, voor houten borden houden. Zoowel de roodbruine kleur als de terugkaatsing van het licht op schotels en borden, verzetten zich m. i. daartegen.

Geen twijfel omtrent den aard der stof, waarvan de schotels zijn vervaardigd, laat een schilderij van David Vinckeboons, dat ongeveer 50 jaar later moet gesteld worden: hier is nl. een der groote roodbruingekleurde schotels op den grond aan scherven gevallen.

[1]) Vgl. Mattheus, Analecta I, p. 263.

[2]) Victor Gay, Glossaire archéologique du Moyen âge et de la Renaissance, i. v. diner.

[3]) Zooals op een anoniem schilderij uit het laatst der 16de eeuw, voorstellende het laatste Avondmaal (Aartsbisschoppelijk Museum, Utrecht). Ook op een tweede schilderij aldaar, dat (ten onrechte) op naam van Dieric Bouts wordt gesteld, zijn die lichtblauwe bordjes te vinden. Zoo ook in een getijdenboekje uit het begin 16[de] eeuw (Koninkl. bibl. te 's-Gravenhage 133 e 2), p. 36.

Deze lichtblauwe bordjes komen maar een enkele maal voor en zijn daar-

aan hout te denken hebben, en dit te meer omdat Bartolomeus Engelsman „sneden hout” onder het tafelgerei met name noemt [1]).

Bij de feesten der grooten zal hout- en aardewerk wel achterwege gebleven zijn: dan werd alles wat de gastheer aan goud- en zilverwerk bezat, uitgestald ter verhooging van den luister. Wat op de tafels geen plaats kon vinden, blonk in schitterende pracht op het tresoor.

Onder het tresoor of dressoir heeft men een buffet of dientafel te verstaan. Wij kennen er, die fraai gebeeldhouwd zijn, zooals de 4 Gothische buffetten in het Rijksmuseum, die ons doen denken aan het groote „nye uytgesneden trysoir”, evenals bovengenoemde buffetten van een „averheemsel” voorzien, dat in den tijd van hertog Karel van Gelder in een der zalen van het kasteel Doddendael [2]) stond.

Zij hebben, wat hun inrichting aangaat eenige overeenkomst met onze gewone hedendaagsche buffetten, met dit onderscheid dat bovenin de bergplaats is, door 3 of 4 deurtjes afgesloten, terwijl onder op een schap gelegenheid is tot het plaatsen van vaatwerk.

Een afbeelding van een dressoir zonder kastjes, met drie schappen, waarvan de hemel rust op een met beeldhouwwerk versierd rugstuk, geeft M. Viollet-le-Duc in zijn Dictionnaire du Mobilier. Ieder dier schappen wordt bedekt door een met fluweelen randen omboord en bestikt „tresoorcleedt of thresoordwele” [3]). Ook eenvoudige meer uitsluitend voor de praktijk ingerichte dientafels komen voor (zie plaat VI).

---

door te merkwaardiger. Men kan ze voor houten geverfde bordjes houden, al lijkt mij het gebruik van geverfde borden niet zeer doelmatig; het zou echter ook kunnen zijn, dat ze borden van grijsblauw aardewerk of van tin moesten voorstellen.

[1]) Bartol. Eng., f° 346b.

[2]) Bij het dorp Ewijk in het Rijk van Nijmegen.

Een soortgelijk tresoor is ten deele zichtbaar op „het Avondmaal” van Dieric Bouts (zie plaat III).

[3]) Vgl. hiermede Van Hasselt, Geld. Maandw. I, 155: een vierkant trysoor van wagenschot, mit drye deeckens.

Dat dergelijke dressoirs ter gelegenheid van de groote feesten, die steeds met zooveel luister gepaard gingen, niet voldoende plaats boden voor den ganschen schat van kostbaarheden, is begrijpelijk. Er werden daarom in zulke gevallen dikwijls enorme stellages opgeslagen met verschillende trappen. In 1478 treffen we te Brugge in het Schepenhuis „boven in den grooten zale eenen grooten dridsoor met IIII trappen" [1]) aan.

In de feestzaal te Trier, waar Karel de Stoute in 1473 den

VI. Naar een houtsnede uit „Tregement der ghesontheyt". (Brussel, 1511).

beroemd geworden „costelicken maeltijd" keizer Ferdinand III aanbood, stond er een „opt een eynde van der salen . . . van X stagien hooch" [2]) en het „tresoor", dat dienst deed bij het bruiloftsmaal van Karel den Stouten met Margareta van York te Brugge, was van een drieledige samenstelling: elk onderdeel was 15 voet breed en 10 trappen hoog [3]).

Hier en daar vinden wij kleinere dressoirs van deze soort afgebeeld, met twee en drie trappen, door één kleed overdekt (zie plaat I).

[1]) Invent. Br. VI, 483.

[2]) Van brabant die excellente Cronike, f^{0} b 4 v^{0}.

[3]) Olivier de la Marche, Mémoires IV, 107.

Op de „tresoren" stonden de groote kannen wijn, waaruit de bekers of drinkkannen der gasten werden gevuld. Ook zette men er wel de met spijzen beladen schotels en schalen neer, die dan door de tafeldienaars werden afgehaald en rondgediend.

Als koning Willem van Holland bij bisschop Albrecht van Keulen te gast is, willen 's konings „cnapen" de dienaren van den bisschop bij het tafeldienen behulpzaam zijn, zij begeven zich daartoe ten „dretsore", waar zij tot hun groote verbazing „niemen hebben vernomen, noch spise no gerechte no niet".

Gewoonlijk deden de tresoren dienst als pronktafels.

Willem van Hildegaersberch, optredend tegen de overdadige weelde, prijst den voorbeeldigen eenvoud van een rijken Romein [1]:

> Hy en hadde niet dan aerden vaet
> Dair mede verchierde hi sijn tresoer;
> Oec plachmense hem te setten voer
> Ter tafel als hi eten soude;
> Van ghenen sulver noch van goude
> Sone haddi chierheyt dier ghelyke
> Nochtan was hi van have rijcke.

Om een voorbeeld te geven, hoe in de 15[de] eeuw aan die pronkzucht kon worden toegegeven, laat ik een lijst volgen van de voorwerpen die geplaatst waren op het tien trappen hooge tresoor, bij het bovengenoemde feestmaal te Trier [2]:

„Eerst XXXIII gouden ende silveren vaten van menigerley sorteringe.

Item LXX kannen groot ende cleyn.

Item C scalen ende cruesen verchiert met paerlen ende costelijcke gesteenten.

Item VI grote silvere scepen ende XII gouden ende silveren beckenen om de handen te wasschen.

Item VI eenhoornen daer die II elcx III armen lanck waren.

Item VI silveren kannen elcx van XII quaerten.

---

[1]) Hild. 77. 142.

[2]) Van brabant die excellente Cronike, f[0] b 4 v[0].

Item een grote silveren mande daermen die reliquien van des prinsen tafel in dede."

Zoozeer stelde men er prijs op, om bij bizondere gelegenheden met een behoorlijken voorraad zilverwerk voor den dag te komen, dat de magistraat van Gent, toen die stad in 1508 keizer Maximiliaan een feestmaal aanbood, inderhaast eenige lieden uitzond, die bij de burgers de noodige stukken ter leen moesten vragen, zoodat we in de stadsrekeningen van dat jaar deze merkwaardige posten vinden opgeteekend:

„Betaelt Jan Bauwins sergant voor zyn moeyte ende arbeyt, van twee daghen, dat hy met Claes Lambrecht secretaris van der Kuere gheoccupeert gheweest heeft int gaderen ende ontleenen van den zelverweercke bij der stede ontleent, omme te stoffeirene tritsoor up den collatie-zoldere [1]) etc. 2 sc. gr. ten banckette bij deser stede ghegheven der K. M. onsen harde gheduchten Heere ende Prince erdshertoghe Kaerle etc.

Item betaelt Justaes van den Bogaerde ende Wauter Blienburghe, serganten van der Kuere, over haerlieder moeyte ende zuerghe van twee daghen ende eender nacht, die zy gheoccupeert gheweest hadden int vergaderen ende bewaren van den zelvere etc., elck 2 sc. 6 d. gr." [2]).

Keeren wij na deze uitweiding tot den maaltijd en zijn voorbereiding terug. Terwijl de laatste toebereidselen in de eetzaal gemaakt worden, zijn de gasten, die tijdig een uitnoodiging hebben ontvangen, aangekomen:

Horestu, vrient, (zegt de schrijver van
't Bouc van Seden) of ghevallet saken,
Dattu wilt vrienden werscap maken,
Sdaghes te voren laet hem weten
Dat si smarghins metti eten.

Men wacht op het sein, dat zoo aanstonds gegeven zal

---

[1]) Een gebouw, waarin o. a. de hoofden van de gilden en de voornaamste burgers bijeen kwamen, om over de belangen der gemeente te beraadslagen.

[2]) Oude Tijd 1869, p. 202.

worden, ten teeken dat het maal gereed is en men aan tafel zal kunnen gaan.

De dames kunnen ondertusschen eens rondwandelen om het genoegen te smaken zich te laten zien en bewonderen.

Als men ten (h)etene waert sal tiën,
Sal soe hare laten wel bezien
Ende achter huse [1]) een lettel gaen
Eer dat soe sal willen dwaen.

Dit is de welgemeende raad, die haar in den roman „die Rose" wordt gegeven [2]).

Zoo kunnen de heeren zich vermeien in een zeker niet onverkwikkelijk schouwspel, en vast eens naar een tafelgenoote uitkijken. Aardig wordt dit oogenblik van wachten vóór den maaltijd beschreven in „Van der feesten een proper dinc" [3]).

Ic hoerde na die vedelspele,
Ende ic besach die vrouwen fijn.
Soe vele sagic ende sochte
Al op die vrouwen harentare,
Dat ic sach ene die mi dochte
Die mynre ghelijc oppenbare.

Si dochte mi hovesch ende vroet
Ende wel gheraect van haren seden;
Ic ginc te hare daer si stoet,
Ende groetese met hovesheden.

Si ontfinc mi vriendelike,
Ende groete mi weder sciere:
Dat lone haer God van hemelrike!
Ic vantse hovesch ende goedertieren.

---

[1]) In, door het huis.
[2]) Rose vs. 12121.
[3]) Van der feesten een proper dinc, vs. 15 (Van Vrouwen ende van Minne, door Dr. E. Verwijs, p. 1).

Als ic bi hare was ghestaen,
Die mi soe vriendelijc ontfinc,
Quamen die dieners vort ghegaen,
Ende hieten dat men dwoeghe varinc.

Hare hovescheit dede si ane mi:
Dat lone haer God onse vader!
Si nam mijn hant en seide: „Gawi
Dwaen, ic ende ghi te gader.

Als het etensuur daar is, wordt het teeken tot den maaltijd gegeven.

Dit kon in den riddertijd door bazuin of hoorngeschal geschieden [1]. Soms ook kondigden de „cnapen" of dienaren aan, dat het eten gereed was [2].

In het klooster Bethlehem (1475) kwamen de zusters op het luiden van „een clocxken" voor den reventer bijeen, en wachtten tot „die schelle" geluid werd, om er binnen te gaan [3].

Wanneer allen in de eetzaal verzameld zijn, kan de maaltijd een aanvang nemen, maar de gasten „en gaen niet sitten, haer handen sijn eerst gedwoghen" [4]. Want het was een vaste gewoonte zijne handen te wasschen, voordat men zich aan

---

[1]) Zie Le Grand d'Aussy III, p. 310.
Léon Gautier, La Chevalerie, p. 600.
J. v. Heelu, vs. 8862:

Daer bi blies men die bosinen
Na die maniere ende die wise,
Doen gereet was die spise,
Dat si eten souden comen.

[2]) Lanc. 41477 vlg.; ook: Van der feesten, vs. 31.
[3]) Middeleeuwsche Kloosterregels, p. 408.
[4]) Bartol. Eng., f⁰ 108 d.

tafel zette, een loffelijke gewoonte en dubbel noodzakelijk in een tijd, toen het gebruik van vorken onbekend was.

De dichters verzuimen nooit er met zooveel woorden melding van te maken [1]) en mocht al eens een enkele, om welke reden dan ook, deze vereischte reiniging achterwege laten, dan wordt het ons wel degelijk als een merkwaardigheid medegedeeld.

Zoo lezen we, dat Seghelijn, nadat hij den reus Bonacroy in een tweegevecht heeft overwonnen en zich daardoor diens gastvrijheid heeft gekocht,

> Ghinc sitten eten sonder dwaen.
> So vreselic ghinc die ridder eten,
> Hen docht, die waren daer gheseten,
> Dat hi meer at dan seven man [2]),

en als de omzittende ridders hem met stijgende verbazing over zijn ongewonen eetlust blijven aanstaren, legt hij uit:

> Bi Sinte Jan!
> Ghi heren, en wondert u niet
> Dat ic dus ete, wats geschiet,
> Het doet mi di hongher groot:
> Ic ne at in vijf daghen broot.

Seghelijns verzuim was dus, hoewel niet geheel vergefelijk, toch begrijpelijk.

Van de plechtigheid van het handenwasschen zelf wordt niet met zooveel ophef melding gemaakt.

---

[1]) Wal. 3108, 6740, 8790, 4608.
Lanc. 41482, 1615.
Ferg. 3678.
Flor. ende Bl. 1861, 3883, 2181.
Parth. 548.
Borchgrave v. Couchi 2115.

[2]) Segh. 6401, 6405 vlg.

„Men gaf water ende ghinc dwaen" heet het [1]) of wel eenvoudig:

Twater was ghereet
Te pointe warm ende men dweet
Die hande scone van der spise [2]).

Het gebeurde in of buiten de eetzaal [3]).

In Duitschland [4]) en in Frankrijk [5]) werd in de 13de eeuw den gasten door een jongen edelknaap een schotel voorgehouden, terwijl hun uit een schenkkan het water over de handen werd gegoten [6]).

Te onzent vinden wij hiervan nog voorbeelden op houtsneden omstreeks het begin der 16de eeuw. (Zie plaat VII).

Veel minder omslachtig was het natuurlijk, indien aan den ingang der zaal een waschtoestel in den trant van onze zgn.

---

[1]) Wal. 3108.
[2]) Wal. 3131.
[3]) Wal. 3108: Men gaf water ende ghinc dwaen,
Ende souden gaen eten in die sale.
Wal. 4608: Men gaf water ende ghinc dwaen,
Met bliden sinne in die sale.

[4]) Schultz I, p. 326.
[5]) Gautier, p. 602. Le Grand d'Aussy III, p. 312.
[6]) Vgl. ook Lanc. II, 41481:

Twee guldine beckene vorwaer
Brachtmen, daer si ut dwogen daer.
Na den dwane so sijn geseten
Walewein ende sijn werd ende eten.
Ferg. 3676: Die ene joncfrouwe die tafel leide,
Dandere brochte becken ende dwale
Ende hieten dwaen.

Parth. v. Bloys, 550. Parthonopeus vindt in het wonderpaleis van Melio twee „beckenen",

Die ghegoten beede waren
Van finen goude ende van claren:
Deen goot water, dander ontfinct.

fonteintjes was aangebracht, hetgeen dan ook onder gewone omstandigheden in den regel wel het geval geweest zal zijn.

„Maect der tafel unde brenc dlange ammelakin, doet wasser

VII Naar een houtsnede uit Ludolphus, Leven ons Heeren (Antwerpen, H. Eckert van Homberch, 1503).

in dem lavore unde der beckene der onder" [1]), wordt tot een 14de-eeuwsche dienstbode gezegd.

Ook op de meergenoemde schilderij van Dieric Bouts: Het Avondmaal, zien we aan den ingang der eetkamer een nis, waarin een ketelvormig watervat hangt, dat water geeft in een steenen bak [2]), den „lavoorsteen" [3]), terwijl in 1582 te Antwerpen

---

[1]) Gespraechbüchlein (Horae Belgicae 9, p. 93).

[2]) Een dergelijk waschtoestel vinden wij op een miniatuur in een Utr. hs. uit het midden der 15de eeuw: Pontificale eccles. B. Mariae Traj. (Cat. codd. N°. 400, Bibl. der Rijksuniversiteit te Utrecht).

Evenzoo op de door Jan van Eyck geschilderde vleugels van de Aanbidding van het Lam in het Brusselsche Museum en op verscheidene andere schilderijen en miniaturen.

[3]) Gloss. Flam. de l'inv. des arch. de Bruges, par Edw. Gaillard i. v.

onder het gewone huisraad behoorde „een tennen oft looten fonteyne met een backsken daer onder”.

Naast het lavoor hing de handdoek op een „dwelier” [1] of „dwaelrecke”, zooals er o. a. in 1417 te Brugge „in scepenen huus, in de nieuwe camere” een gemaakt werd „bi den lavoore omme eene dwale deran te hanghene” [2].

De lampetten [3] en de handvaten [4], welke nu en dan in verbinding met bekkens en lavoren worden genoemd, doen ons denken aan de metalen schenkkan, staande in een dito kom of schotel, die wij op enkele schilderijen aantreffen (zie plaat VIII) en die blijkbaar evenzeer bij het wasschen der handen dienst deed.

De Bourgondische vorsten volgden ook in dezen de gewoonten van het Fransche hof. De wijze waarop Karel de Stoute aan tafel van waschwater werd bediend, liet aan waardige deftigheid niets te wenschen over. Men oordeele:

Als de prins gezeten is, roept de Hofmeester den Eschanson, die naar het „dressoor” gaat om de waschbekkens te halen, daar door den Sommelier gereed gezet, en tot op dit oogenblik zorgvuldig bewaakt.

Eerst schenkt hij een weinig water in een schaal, en de Sommelier neemt er de proef van door het, voor den prins staande, in zijn hand te gieten. Daarop knielt de Eschanson

---

[1]) Gesch. v. Antw. door F. H. Mertens en K. L. Torfs II, p. 645.

[2]) Invent. Br. V, 333: Doe ghegheven Joris den Couderuddere van eenen dwaelrecke te makene.... etc. ende hadde van den voors. werke te makene, dat te vergoudene alsoot behoorde ende van al der stoffe daer toe te leverne X lb. XIX s. par.

Zie ook ald. Rek. v. 1431—32: Ghegeven Thomase van Houpy van den slotelen te vermakene ant lavoor in scepenhuus. — Rek. v. 1443—44: Van de pipe te vermakene van den lavoire in de nieuwe camere.

Zie verder: Livre des Mestiers, p. 3 vlg.

Cod. Dipl. (Hist. Gen., 2de serie IV), p. 117.

[3]) Lampetkannen.

[4]) Schenkkannen met handvatsels.

VIII. De heilige Barbara, naar een schilderij van den „Meester van Flemalle" (a⁰ 1438) (Prado te Madrid.)

neer voor den prins, heft het eene bekken met de linkerhand in de hoogte, giet om er nu zelf de proef van te nemen, wat water op den rand daarvan, en geeft den prins vervolgens gelegenheid zijn handen te wasschen, door het eene bekken leeg te gieten en het water in het andere op te vangen.

Nu verschijnt de Panetier met een „serviette" welke hij den eersten hofmeester ter hand stelt. De hofmeester behoort ze den eersten kamerheerte geven, die ze den prins aanbiedt, als er ten minste niet een of ander aanzienlijk Heer aanwezig is, aan wien in dat geval die eer moet worden overgelaten.

Nadat de prins zijn handen heeft gedroogd, geeft de kamerheer het servet aan den eersten hofmeester terug, die ze den Panetier weder overhandigt.

Na den maaltijd, als het tafellaken is weggenomen en de prins „voor de tweeste reyse" zijn handen zal wasschen, heeft de plechtigheid met een kleine wijziging plaats „in der manieren boven geseit."

De Panetier haalt nu een klein gevouwen witte „serviette"

voor den dag, die de Sommelier hem, na haar gekust te hebben, heeft aangeboden. Hij had ze zoolang verborgen in een ander servet, dat hem over de schouders hangt en waarvan de uiteinden door den riem, welken hij om het middel draagt, worden vastgehouden.

Ook hij kust ze, ontvouwt ze voor den prins, reikt het eene einde over aan den Jonker-Snijder en blijft zelf het andere einde vasthouden.

Terwijl ze nu zoo in afwachtende houding met het uitgespreide servet voor den prins staan, komt de Eschanson met de beide bekkens en plaatst zich tusschen hen in; het eene bekken zet hij op tafel en giet uit het andere water er in.

De prins wascht en droogt zijn handen, de Eschanson neemt de bekkens weer op, geeft ze aan den Sommelier, neemt zelf 's prinsen drinkbeker met de daarbij behoorende schaal mede en beiden verlaten de zaal. Hiermede is de plechtigheid afgeloopen [1]).

Bij de maaltijden waardoor de bijeenkomsten van de ridders van het Gulden Vlies gevierd werden, ging het even plechtig toe. De officieren, de ridders en de grootmeester treden in officieele volgorde de eetzaal binnen en begeven zich naar een estrade, rechts van de tafel. Daar wordt den grootmeester water aangeboden door den eersten schenker, en de handdoek door een niet tot de orde behoorend vorstelijk persoon. Dan komen de pages met verscheidene bekkens en geven uit één of meer kannen water aan alle ridders, en eveneens aan de officieren.

De kanselier heeft het recht zich afzonderlijk te wasschen, de anderen worden drie aan drie bediend [2]).

Hetzij de dienaren het water dienden, hetzij men zelf naar

---

[1]) Matthaeus, Anal. I, 259 vlg. en Oliv. de la Marche, Mémoires IV, p. 21 vlg.

[2]) Oliv. de la Marche, Mémoires IV, p. 181.

het „lavoor" ging, steeds werd daarbij van ouds met de meeste nauwgezetheid gelet op het verschil in rang en stand.

Met wel groter weerdichede
Leeddemen den coninc dwaen
Metten bisschop, die ghedaen
Den hoghen dienst hadde daer.
Si dwoughen ende daer naer
Heeren, vrouwen, na haer betamen.

Zoo leest men o. a. in het verhaal van den Borchgrave van Couchi [1]).

Ook aan welgemeende raadgevingen ontbreekt het niet: „Denk er toch vooral om, den hoogen heeren in alles den voorrang te laten, ook bij het wasschen" [2]), leert men, òf: Doe geen moeite bij het wasschen een hoogere plaats in te nemen dan u toekomt [3]).

Geduldig moest men dus zijn beurt afwachten.

Met dezelfde angstvallige nauwgezetheid werd ieder naar zijn waardigheid een zitplaats aan tafel gewezen door de dienaren, of door den gastheer [4]). Bij minder plechtige maaltijden zocht

---

[1]) B. v. C. vs. 2114.

[2]) Lekensp. III, 4. 107.

[3]) Bouc v. Seden, 607.

[4]) De vier Heemskinderen, uitgeg. door Dr. J. C. Matthes, p. 25: Men gaf water, so dat betaemde, en eerst de Paus en Patriarchen, dan de koning en koninginne wert elc na sijne waerde ter tafel gestelt.

Borchgr. v. Couchi, 2120:

Die coninc van hogher namen
Die men in eeren mochte loven,
Dede den bisschop sitten boven,
Ende daer naer so zat hi,
Ende daer naer die landsvorsten vri
Ende die vrouwen welgheboren.

Bouc van Seden, 664:

Jeghen heerscap moetstu op staen
Ende blidelike ieghen hem gaen,
Ende sit neven hem niet dat besie
En ware of ment hiete di.

men zelf zijn plaats, in dat geval was het verstandig in zijn keuze bescheiden te zijn: op die wijze kon men pijnlijke en onaangename scènes voorkomen.

Kies u liever een plaats aan 't uiterste einde der tafel, raadt de middeleeuwsche zedenmeester. Als de gastheer dat ziet, zal hij daarmee geen vrede hebben en zeggen: „Mijn vriend, dat is geen plaats voor u, kom wat hooger op zitten". Dan zal u groote eer geschieden voor de oogen der andere lieden.

Meermalen wordt er melding gemaakt van „een hogeste" der zaal, van de hoogste tafel, of van de tafels „boven ende beneden".

Dit ziet op de gewoonte om de eeretafel op een verhooging te plaatsen, van daar uit konden de gastheer en zijn aanzienlijke gasten de geheele zaal overzien, en wat meer is, door alle genoodigden gezien worden.

Als Walewein bij koning Wonder komt, wordt hem als een bijzondere eer een plaats geboden aan 's Konings tafel, die „van goude" was:

Ten elpsbene saten die graven
Ende hertoghen van groter haven,
Ende ten yvore hoghe liede,
Rudders; maer hare maisniede
Saten beneden ten marberine [1]).

Aan de hoogste tafel zat dus de vorst, alleen of met enkele uitverkorenen. In de groote hofzaal te 's-Gravenhage, op last van Floris V gebouwd, stond tegen den oostelijken muur voor den schoorsteen „mijns Heeren tafel", met zitbanken er om heen op een verhevenheid [2]).

Herman van Woerden en Gijsbrecht van Amstel hadden het recht altijd aan Floris' tafel te zitten.

---

[1]) Wal. 1025.

[2]) Onze Voorouders, door Mr. N. de Roever en Dr. G. J. Dozy, II, p. 56.

Ook op dien noodlottigen dag van zijn gevangenneming zaten zij gedurende den laatsten maaltijd aan zijn zijde [1]).

Langzamerhand ging de verhoogde tafel uit de mode, men sprak nog wel van een hoog einde en een beneden einde der tafel, maar men hechtte daaraan een andere beteekenis. In den tijd van Karel den Stouten b. v. verstond men onder „het hoogh ende, in 't gemeen seggen" de rechterhand; en het hoogste einde van de geheele tafel was daar, waar men het schoonste uitzicht had, terzijde van het venster, hetzij „ter rechter hant ofte ter slincker" [2]).

Ook dan zaten de gasten, naarmate zij hooger in rang waren, dichter in de nabijheid van den aanzienlijkste uit het gezelschap, dus dichter bij het hoofdeinde der tafel.

Waren er meer tafels, dan onderscheidde men een eerste, tweede, derde tafel en zoo verder.

Op den „costelicken" maaltijd te Trier in 1473 zat aan de eerste of hoofdtafel „de mogende keyser int middel", aan zijn rechterzijde zaten de aartsbisschoppen van Maintz en van Trier, en de bisschoppen van Luik en van Utrecht, terwijl aan zijn linkerkant „de hoochgeboren vorst" hertog Karel, Maximiliaan

---

[1]) Rijmkroniek v. Melis Stoke, 4de boek, vs. 1358:

„Bi siere side waren gheseten
Herman van Woerden ende Ghisebrecht
Van Amestelle, de over recht
Altoos te siere taefle saten.
Ende mit hem (Floris) aten ende dronken.

[2]) Matth. Anal. I, 271.

Toch kwam ook in dien tijd, bij plechtige feestmalen de hooge tafel nog voor. Zoo bijv. bij Karels bruiloftsmaal. Vgl. Oliv. de la Marche, Mém. IV, 106: la grande salle faicte nouvelle pour les nopces, en laquelle estoit la haulte table et deux aultres de longuer de ladicte salle.

Op een prent van Lukas van Leiden (1494—1533): Jozef, de droomen van Pharao verklarend, zit Pharao aan een tafel die op een verhevenheid staat.

van Oostenrijk, 's keizers zoon, en de hertogen Steven en Lodewijk van Beieren hadden plaats genomen [1]).

Soms gaf men de voorkeur aan één lange tafel boven twee of meer afzonderlijke. Wanneer de schepenen van Brugge in de 15de eeuw een „heerlyke maeltijt" gaven (ter eere van hooge bezoekers bijv.), dan werd de vierschaar uit elkander genomen en in plaats daarvan één lange feesttafel opgeslagen. Drie vurenhouten tafels ieder van 23 voet lengte werden door middel van vertinde banden en spijkers aan elkaar verbonden. Leeuwenkoppen aan de hoeken dier tafels als versiering aangebracht, hielden de koperen ringen tusschen de tanden, waaraan de tafelbladen, wanneer zij niet in gebruik waren, werden opgehangen [2]).

Als het gezelschap uit dames en heeren bestond, dan zaten zij in bonte rij aan.

Wij kennen de plaatsing der genoodigden op een feestmaal, in 1333 op last van graaf Willem III, die op dat oogenblik met podagra te bed lag, aan verscheidene vorsten en heeren te Valenciennes gegeven [3]). Ter verhooging van de gezelligheid waren er, zooals dikwijls gebeurde, ook vele vrouwen en dochters van aanzienlijke burgers uit de stad tot den maaltijd genoodigd, en zoo zien we den graaf van Loon, den koning van Bohemen, den koning van Navarre, den bisschop van Luik en de graven van Vlaanderen en Gelre, respectievelijk met de vrouwen van Jan Bernier, Pieter le Poivre, Simon du Gardin, Amaury de la

---

[1]) Vgl. Van brabant die excellente Chronike, f^{0} b 4 v^{0}. en Verslagen en Berigten v. d. Vereen. ter bevord. van Oude Ned. Lett. 4de jg., p. 48.

[2]) Invent. Br. V, 342.

Rek. van 1410—11: In scepenen huus de vierscare ontscacht.

Van drie taflen elke lang XXIII voeten van vuerin houte.

Item LXXXIIII voeten banden daermede de tafelen, daer de wet up pleight tetene in scepenen huus ghebonden zyn, met III^{c} naglen.

Rek. van 1411—12: Item XXX voeten verteinde banden gheleit an eene nieuwe tafel, ende twee ringhen dezelve tafelen an te hanghene. (Vgl. ook: IV, p. 79).

[3]) Gehoor gevend aan een oproeping van den graaf van Vlaanderen, waren zij bijeengekomen om den hertog van Brabant te beoorlogen.

Vigne, Jan Quaroube en Jacob Gouchès genoeglijk te zamen aan de eerste tafel zitten. De gravin van Henegouwen presideerde de 2de tafel en had geen tafelheer, maar overigens zaten ook aan de 2de, 3de en 4de tafel verschillende graven en adellijke heeren naast de vrouwen en dochters der notabelen. Aan de 5de tafel waren eenige Henegouwsche en Hollandsche edelen gezeten, en aan de 6de „mochten een tiental burgers van Valenciennes getuige zijn van de beleefdheden, die hun vrouwen van de hooge heeren genoten" [1]).

Op een gastmaal moest onder de aanzittenden een prettige, ongedwongen stemming heerschen. Het was de plicht van den gastheer, den genoodigden een aanmoedigend voorbeeld te geven.

„Dieghene, die dair nodende is, die sal sinen gasten een blyde aensicht thonen; ende daerom salmen oec sitten daert ruym van spaciën is, dat die gasten vryliken lachen ende spreken sullen moghen, want dat hof en doech niet, dair die waert ende waerdinnen suere aensicht thonen" [2]).

Voordat men met het eten een aanvang maakte, werd er gebeden:

Alse ghi ter maeltijt sijt gheseten,
So en suldi niet vergheten
Ghine sult segghen enich gebet,
Seghenen u ende u spise met [3]).

Aan de hoven der vorsten ging dit natuurlijk weder met bijzondere deftigheid gepaard. Daar was het de taak van den aalmoezenier de benedictie te zeggen bij het begin van den maaltijd, en de gracie aan het einde [4]).

De tafelgenoot was veelal tegelijk „scotelghenoet" [5]); daarom

---

[1]) Zie Proeven van Historie en Oudheidkunde, door W. A. v. Spaen, p. 61 en vlg. Onze Voorouders, door Mr. N. de Roever en Dr. G. J. Dozy, II, p. 194.

[2]) Bartol. Eng. f°. 109*b*.

[3]) Lekensp. III, 1, vs. 101.

[4]) Matth. Anal. I, 237. Vgl. ook: Sulcke manieren als men over tafel sal hantieren, p. 1.

[5]) Segh. v. Jeruzalem, 3142.

ook was de plaatsing der gasten zulk een delicate zaak, die nog oneindig meer hoofdbrekens kostte dan tegenwoordig.

Langen tijd bleef de gewoonte bestaan, dat men te zamen at uit denzelfden schotel [1]), dat men dronk uit denzelfden beker [2]). Soms ook bood de gastheer een nieuwen gast ter verwelkoming uit zijn eigen beker een dronk aan.

Sla den welkomstdronk niet af, vermaant het Bouc van Seden. Breng even den nap aan uw lippen, neem er een kleinen slok uit en geef hem daarna met beleefden dank terug. Zijt ge arm of van nederige geboorte en komt ge bij hooge lieden te gast, geef dan, nadat gij gedronken hebt, de rest een ander niet weder. Drink den beker geheel uit, of, zoo u dat te veel is, giet hem dan leeg en spoel hem om [3]), voordat ge hem weder op tafel zet" [4]).

Van het hoogste belang voor het welslagen van den maaltijd was een onberispelijke bediening. De dichters deelen het ons uitdrukkelijk mede, wanneer een vlugge bediening de hooge goedkeuring hunner helden wegdraagt:

Daer was ghedient wel te love;
Nie was man tgheenen hove
Ghedient so hovescelike ende so wel [5]).

---

[1]) Bouc van Seden, 635.

[2]) Bouc van Seden, 648.

[3]) Voor het omspoelen van bekers en drinkpotten diende een afzonderlijke bak of een vaatje, zooals blijkt uit de woorden van Bartol. Eng.: Urceolus is een vaetken, daer men somtijts born in ghyet, somtijts wijn soe wat men wille. Ende nochtans ist properlick dat vat daer men twater in set, daer men die drinckpotten in spoelt ter heren tafelen.

[4]) Bouc van Seden, 594 vlg.

Vgl. ook Lekensp. III, 4, 321:

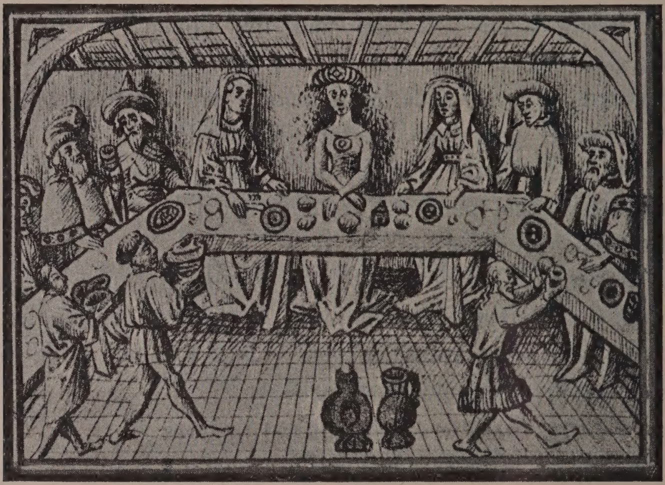
Alse enen groeten here gheniedt
Dat hi u sinen nap biedt,
Soe drinct hoefschelec ende ghiet dat
Daer in blijft in een ander vat,
Ende spuelt den nap al onghelet
Eer ghine weder vore hem set.

[5]) Parth. 588.

of:

Hen quam noit man in ghere stede,
Daer hi so sach dienen met ere
Als men daer diende vor die heren [1]).

Ook op de bruiloft van Floris en Blancefloer werd „scone gedient" en „wel te love." Daar dienden, als wij ten minste



IX. Naar een penteekening uit een Bijbelhandschrift [2]).
(eerste helft der 15de eeuw).

den dichter gelooven mogen, behalve de „garsoen ende knecht" waarvan er uitermate veel waren:

— — — — — Wel hondert drossaten [3]),
Hondert spindren [4]), hondert bottelgiere.

Daar het niet gemakkelijk was, met gepaste waardigheid en

---

1) Wal. 3116.

2) Koninkl. bibl. te 's-Gravenhage. Y 401. I, f° 31 r°.

3) Van de voornaamste der ministerialen is de „druhtsâto" ten hove allengs een der hooge hofbeambten geworden. Het Mhd. truchtsaeze komt voor in de bet. van tafelmeester, hofmeester (zie Tijdschr. v. Ned. Taal- en Letterk. XVII, 1 vlg.)

4) Spinder = spijsmeester.

gracie de plichten van tafeldienaar te vervullen, zonder daarbij een der vele formaliteiten te verwaarloozen, werden de jonge edelknapen al vroeg in de geheimen dier kunst ingewijd; want in den dienst van een vorst of van een machtigen edelman begonnen de zonen uit adellijke geslachten hun loopbaan.

Het werd als een zeldzame eer beschouwd om voor een vorst of een andere hooggeplaatste persoonlijkheid de tafeldiensten waar te nemen. Daarom bijv. had koning Karel de vier Heemskinderen laten vragen, of zij eenige „officiën bedienen" wilden, en toen zij die uitnoodiging gaarne hadden aangenomen, maakte men op Karels bevel Reinout bottelier, Adelaert drossaert, Ritsaert mocht dienen voor den koning, en Writsaert voor de bisschoppen [1]).

Wie zich niet die groote onkosten voor zijn huishouding kon veroorloven, moest zich met een burgerlijke bediening tevreden stellen en de burgerlijke jonkman, voor zulk een dienst opgeleid, kon zich op die eer wel eens wat laten voorstaan.

Zoo lezen we bijv. van een knecht, die zich voor een anderen dienst geheel ongeschikt rekende, omdat men hem in zijn jeugd leerde „dienen van den messe voor heeren", d. i. hem onderwees in de kunst van voorsnijden:

Dus dinck den armen sot, dat hi
Vele beter dan een coninc zi,
Hi waent een ioncheere zijn, die knecht,
Dat men hem diende ware beter recht [2]).

Het was de plicht der dienaren, te zorgen, dat de gasten op hun minste wenken bediend werden, zij „sullen met naersticheden dienen af ende aen, ende sien al om of daer yet ghebreket" [3]).

In het „Bouc van Seden" worden hun plichten nog iets nauwkeuriger aangegeven:

---

[1]) De vier Heemskinderen, uitgeg. door Dr. J. C. Matthes, p. 28.

[2]) Van den XII wel dienenden cnapen. Kausler's Denkmäler III, p. 94, vs. 139 vlg.

[3]) Bartol. Eng. f° 108d.

Knaap, dien uwen heer zoo, dat hij tevreden over u zijn kan. Wat ge doet, doe dat vlug en „hovescelike" en wanneer ge de spijzen binnenbrengt, draag dan in de linkerhand het gerecht, de saus in de andere hand en loop rechtop.

Bedien het eerst de hoogste gasten, die aan tafel zijn, en wanneer ge knielend spijs en drank aanbiedt, kniel dan op één been. Want alleen voor God knielen de menschen, zij het heer of knaap, zij het koning of bisschop, klerk of paap, op beide beenen neder, om de wil van hunner ziele zaligheid.

Olivier de la Marche omschrijft zelfs de wijze waarop verschillende voorwerpen door den dienaar moeten worden aangevat.

„De Panetier behoort te draghene ('t soutvat) tusschen syne vingeren houdende tusschen de voeten ende den buuck van den soutvate in differentien van den nappe, die men behoort te draghene by den voete" [1]) en wanneer de Eschanson den nap aan den prins overreikt, „behoort (hy) te draghene synen nap hooghe, ten fine, dat synen aseme daer anne niet en come" [2]).

Een toonbeeld van uiterlijke praal vinden we natuurlijk bij de maaltijden der vorsten uit het Bourgondische huis. Aan het hof van Karel den Stouten wordt de volgende plechtigheid tweemaal 's daags herhaald.

Nadat de prins zijn handen heeft gewasschen, zijn de eerste hofmeester en de Panetier uit de zaal naar de keuken teruggekeerd. Hier worden eerst de spijzen en de sausen door deze beide heeren geproefd, daarna wordt de stoet der dienaren in volgorde opgesteld, om met veel vertoon van deftigheid de zaal binnen te gaan en den prins van spijs en drank te voorzien.

Vooraan gaat de deurwaarder van de zaal, die als teeken zijner waardigheid een lange, dunne roede in de hand houdt, daarop volgt de hofmeester, dan komt de Panetier met de saus, op hem volgen in een lange rij de edelen van de vier

---

[1]) Matth. Anal. I, 259.
[2]) Matth. Anal. I, 271.

staten [1]) en de pages en knapen van den prins, die met de edelen der vier staten de spijzen dragen en blootshoofds gaan. De jonker van de keuken sluit den stoet.

Bij het avondmaal verlichten de deurwaarder en de jonker van de keuken met een brandende toorts den weg.

Als de optocht voor den prins is gekomen, knielt de deurwaarder neder en treedt daarop ter zijde, om voor den hofmeester plaats te maken.

De hofmeester plaatst zich na eveneens de knie gebogen te hebben, aan het einde der tafel. In tegenwoordigheid van den prins wordt nog eens de proef genomen van de spijzen en dranken, door de personen, die daarvoor verantwoordelijk zijn gesteld, en de hofmeester moet op zijn post blijven staan, terwijl hij voortdurend „'t ooghe ende 't gesichte daerop" hebben moet.

Men ziet met welk een voorzichtigheid er voorzorgsmaatregelen genomen werden tegen een mogelijke vergiftiging, maatregelen die allerminst overbodig waren in een tijd, zoo vol woelingen en kuiperijen, toen men om zijn tegenstanders te treffen, voor de laagste middelen niet terugdeinsde.

Volgens een zeer oude gewoonte werden de spijzen en dranken, voor den vorst bestemd, eerst in zijn tegenwoordigheid geproefd, en kuste men de servetten en messen, voordat men ze hem in handen gaf.

Om tegen elk gevaar van vergiftiging gewaarborgd te zijn onderwierp men ten overvloede spijs en drank aan een laatste bewerking, nl. die met den eenhoorn, die geacht werd een tegengift te bevatten. Daarom behoorde onder Karels tafelgereedschap een „scepelkin" met een eenhoorn erin [2]), daarom ook

---

[1]) Te weten: de Panetiers, de Eschansons, de Jonkers-Snijders en de Jonkers van de Jonkerie (fr. les escuiers d'escuyrie; zij hadden o. a. ook toezicht op de stallen en de paarden).

[2]) Matth. Anal. I, 277: Dan neemt hij de prouve van den eenhoorne in 't cleen scepelkin, ende genaket 't broot rondsomme.

Matth. Anal. I, 259, 260: Ende in dat selve scip zijn de tailjoren van zelvere,

bezat hertog Arnold van Gelder „Tafelschepe met II silvere stockskens myt een Einhorn" [1]).

Victor Gay deelt in zijn Glossaire archéologique [2]) mede, hoe kostbare stukken goud- of zilverwerk, rijk met juweelen bezet, voor zulk een onderzoek op de vorstelijke tafel voorkwamen. Van boven neer hingen aan kettingen de steenen, die de werking van het vergif tegengingen, als paddensteen, serpentijnsteen, jaspis en agaat, verder slangentanden (in werkelijkheid haaientanden) en eenhoorn (door stukjes van den narwalhoorn [3]) voorgesteld).

Zulk een merkwaardig stuk is ons bekend uit een der Tresoriersrekeningen van hertog Albrecht van Beieren [4]), waarin wij lezen:

„Item den Goutsmit, voer enen boom met Serpentstonghen, die up miins heren Tafel pleghen te staen: daeraen gemaect II soutvaet. Van zilver, van goude ende van maecken XVII Guld".

Die boom wordt elders „de Boem der Credency" genoemd, een naam, geheel in overeenstemming met de diensten, welke het daardoor aangeduide voorwerp bewees [5]). Ook aan de deksels of handvatsels der drinkpotten bevestigde men door middel van kettingen giftverdrijvende steentjes die men in de vloeistof doopte; de drinkbeker van Karel den Stouten was te

---

ende 't cleene soutvat, ende een ander cleen scip, te gadere den stoc ende eenen eenhoorne.

Ik behoud de interpunctie van het origineel, dat luidt: et un autre petite nef, ensemble le baston d'argent et licorne.

[1]) Boekje waarin Arnold's kleinoodiën worden opgenoemd. Vgl. Van Hasselt, Geld. Maalt., 25.

[2]) Ald. i. v. epreuve.

[3]) Narwal of eenhoornvisch.

[4]) Rekening Pauwels van Haastrecht, 1393—'94 (Van Wijn, Hist. Avondst. II, 67).

[5]) Misschien werd voor hetzelfde doel gebruikt „een serpents tonge geset in een silveren blome vergult, wegende II oncen", die behoorde tot de nalatenschap van Elisabeth van Buren (gestorven 1451), Hist. Gen. Kron. 8ste jg. 2de serie, p. 247.

herkennen „an een stic van eenich eenhoorne hangende an een ketene van denselven pot'' [1]).

Om na deze uitweiding tot 's prinsen tafelbediening terug te keeren: ook gedurende den maaltijd zelf vinden verschillende dienaren hun bezigheid in de zaal of loopen af en aan.

Het zal voldoende zijn het werk van een enkelen, nl. van den Jonker-Snijder, na te gaan, om een denkbeeld te geven van de formaliteiten, waarmede het tafeldienen aan Karel's hof gepaard ging.

Voordat de Jonker-Snijder zijn dienst bij den prins gaat waarnemen, legt hij eerst „synen Capproen of hoed op 't Tritsoir in de handen van den Sommelier'', die hem zoolang bewaart. Daar wascht hij zijn handen in het water, hem door den Sommelier verschaft, en droogt ze af aan „'t Ammelaken van den Tritsoir''.

Nu zet de Jonker-Snijder zich tegenover den prins, ontdoet het brood van de beide servetten, waarin het geknoopt was, spreidt een klein servet, dat hij op het brood vindt, voor den prins uit en hangt een der beide andere, na het uitgeschud te hebben om zijn hals, zoodat de uiteinden naar voren neervallen. Hij neemt het brood, dat hij met een der uiteinden van het neerhangende servet omwonden heeft, in de linkerhand, snijdt het doormidden en geeft de helft aan den „Knapen dienaer'' [2]) om er de proef van te nemen. Nu onderzoekt hij het brood van alle kanten met den eenhoorn en snijdt het voor den prins, waarop hij dezen een klein mes overhandigt na het hecht gekust te hebben. Hij ontdekt de gerechten een voor een, en biedt ze, na ze achtereenvolgens met den eenhoorn onderzocht te hebben den prins aan.

Om het vleesch te snijden neemt hij een stapel van 5 platte sneden roggebrood. De bovenste bestaat uit de korst, waardoor te gemakkelijker het mes kan worden tegengehouden. De

---

[1]) Matth. Anal. I, p. 269.

[2]) Fr. au varlet servant.

gesneden stukken presenteert hij op de punt van zijn mes aan den prins, voor wien hij „een tailliore" van zilver met vier „taillioren" van brood heeft gereed gezet.

Hij kan den prins geen grooteren dienst bewijzen, dan door zelf met smaak toe te tasten: hij heeft recht op datgene, wat hem bij het voorsnijden in de hand overblijft. Wil hij daarbij iets te drinken hebben, dan is hij verplicht op te staan en zich aan het buffet te laten bedienen.

Gedurende het maal moet hij van de verschillende spijzen „gesoden ende gebraden" stukken afzonderen voor de armen, en ze leggen in een schotel, die den vorm van een schip heeft en „ter aelmoesen dient." De messen moeten door hem, nadat ze gebruikt zijn, worden afgeveegd met het servet, waarin het brood was opgediend. Nadat het dessert is gebracht, verzamelt hij de messen, omwindt de lemmeten met het servet, waarmee hij ze zooeven heeft schoongemaakt, en reikt ze, de punten zorgvuldig opwaarts houdend, over aan den „Knape dienare, die se behoort zeer weerdichlic 't ontfanghene in syne rechterhant ende in de slinckerhant de schede van dien messen ende draghense wedere in de Panetrie."

Als het maal ten einde is, houdt hij zich gereed om, zoodra de tafel is weggenomen, naar den prins te gaan, en met het servet, dat nog steeds over zijn schouders hangt, de broodkruimels en andere ongewenschte overblijfsels van het diner van diens kleeren te verwijderen. — Daarmee is zijn dienst volbracht [1]).

Werd van de dagelijksche maaltijden reeds zooveel werk gemaakt, de vele feesten, die Karel gaf, boden een geschikte gelegenheid tot nog grooter praal. Op het feestmaal te Trier werden de spijzen met muziek binnengebracht.

---

[1]) Het zou te ver voeren, indien ik ook de werkzaamheden der andere dienaren op dezelfde uitvoerige wijze wilde beschrijven: ik verwijs daarom naar Matth. Anal. I, 233 vlg. en Olivier de la Marche, Mémoires IV, 1 vlg. (Aangezien de vertaling bij Mattheus niet altijd juist is, heb ik het Nederlandsch met het oorspronkelijke Fransche stuk vergeleken).

Zestien „trompers" gingen vooraf, twaalf vorsten, waaronder verschillende graven, volgden „met gulden lakenen ghecleet" en daarna kwamen „noch wel vıC princen, heren, ridderen, ende edelen al ghecleet met gouden ende silveren lakenen elck na sinen staet" [1]).

In Frankrijk was in de 15de eeuw een nieuwe vernuftige wijze van tafeldienen uitgedacht, welke ook op het feestmaal, door Philips den Goeden in 1454 te Rijssel gegeven, werd gevolgd. Daar zien we geen optocht van schitterend gekleede edellieden, die de spijzen opdragen, maar, nadat het plafond zich krakend heeft geopend, dalen op wonderbaarlijke wijze de gerechten neder in verscheidene met goud en azuur beschilderde wagentjes [2]).

Als wij nagaan, hoe vooral in Frankrijk in de 15de eeuw met de meeste scherpzinnigheid telkens nieuwe machinerieën werden uitgedacht, waardoor soms de met spijzen beladen tafels plotseling als uit een wolk verschenen of een kunstmatig onweer losbarstte, waarbij het reukwater regende en een hagel van lekkernijen neerviel, dan moet het ons verbazen, dat er nog zooveel jaren moesten verloopen, voordat men op het schijnbaar eenvoudige denkbeeld kwam, zijn spijzen in plaats van met zijn vingers met een vork naar den mond te brengen.

Men bediende zich nl. bij den maaltijd van een mes, een lepel en van zijn vingers. Wanneer een middeleeuwsche schrijver de tafel laat dekken, is er van een vork geen sprake [3]). Zelfs lepels en messen kwamen, zooals we op verschillende oude afbeeldingen kunnen nagaan, tot op het einde der 16de eeuw, in aantal niet altijd met dat der gasten overeen. In oude rekeningen en inventarissen worden vorken zeer zelden genoemd [4]) en juist die zeldzaamheid bewijst, dat zij niet voor hetzelfde

[1]) Van brabant die excellente Cronike, f° c 1 r°.

[2]) Le Grand d'Aussy III, p. 343.

[3]) Parthonop. v. Bloys, 448. Bartol. Eng. f° 108 d.

[4]) Een enkele maal in de keukenrekeningen der Geld. hertogen, o. a. in die van 1427 (Rijksarch. Arnhem).

doel gebruikt werden als tegenwoordig. Wij weten dat Karel de Stoute het aan tafel zonder vork deed. De kostbare, rijk gegraveerde gedamasceerde vork van Karel den Vijfden, die met twee voorsnij- en twee gewone messen, eveneens den keizer toebehoord hebbende, nog bewaard wordt [1]), bewijst niets.

X. Naar een houtsnede uit „Liber de claris Mulieribus".
(Leuven, Heerstraten, 1487.)

Zij kan immers als vleeschvork [2]) gediend hebben, of uitsluitend voor het gebruik van vruchten of confituren, zooals het „cristallen gavelken met gold beslagen," dat een eeuw vroeger door Jacoba van Beieren „tot den groenen genguer" (gember) werd gebruikt [3]). Hetzelfde geldt van „een sulveren vorkesken, baven

---

[1]) Zie Eigen Haard, 1879, p. 18.

[2]) Vleeschvorcksken en vleeschgaffelken worden door Kil. opgegeven.

[3]) Oude Tijd, 1869, p. 206 in een inventaris van de kleinoodiën en andere kostbaarheden, die in 1435 aan Jacoba van Beieren toebehoorden.

mit een piperken", voorkomend in een inventaris van 1571 [1]).

Wel spreekt Erasmus over het gebruik der vork aan tafel in een werkje, dat hij in het begin der 16de eeuw schreef; men bediende zich daarvan echter alleen, om er de spijzen mede uit den schotel te nemen en op het bord te leggen, bovendien kon die vork door een mes vervangen worden [2]).

Wanneer de gewoonte, om met een vork te eten, bij ons in zwang is gekomen, valt moeilijk te zeggen. Zeker is het intusschen dat in 1733 het gebruik nog niet algemeen was. Met kennelijke verontwaardiging wijst Van Effen er op in zijn 222[ste] vertoog, hoe wij onze goede vaderlandsche zeden door vreemde gewoonten laten verdringen.

„Ik bedoel hier," zegt hij, „de invoering des gebruiks van elk uit een byzonder glas te drinken, met een leepel, die den mond geraakt heeft, nooit in een schotel te tasten, en de spyze met een vork aan te grypen. Ik ontken niet, dat dit gebruik somtyds op reden kan gegrond zyn, inzonderheid wanneer men met onbekenden aan den dis zit, of met anderen, die al te wel gekend zyn. Doch wanneer men met eerlyke en reine luiden eet, vind ik in het gebruik der vingeren en van hetzelfde glas de geringste reden van afkeer niet. Wat belet handen, die behoorlyk gereinigt zyn, zo zuiver te wezen als een geschuurde of wel gewasse vork."

In Frankrijk, dat ons in dergelijke zaken altijd vooruit is geweest, waren zij in het begin der 17[de] eeuw zelfs aan het hof nog een nieuwigheid. De schrijver van „l'Isle des Hermaphrodites" [3]) schept er een zichtbaar vermaak in, de onbedreven-

---

[1]) Bijdr. Gesch. v. Overijssel XI, 2, 1, p. 55 vlg. Onder het keukengereedschap komen in dezen inventaris ook een paar vleeschvorken voor.

[2]) D. Erasmus, De civilitate morum puerilium libellus, Cap. IV. De conviviis: Digitos in jussulenta immergere agrestium est, sed cultello fuscinave tollat quod vult nec id ex toto eligat disco, quod solent liguritores, sed quod forte ante ipsum jacet, sumat.

[3]) Description de l'isle des Hermaphrodites, pour servir de supplément au journal de Henri III, p. 104. Zie: Dict. du Mobilier français par M. Viollet le Duc i. v. fourchette.

heid, waarmee hij de Fransche grooten met de vork zag omgaan, te schilderen.

Nooit beroerden zij de spijs met de handen, zegt hij, maar zij brachten die met de vork tot in den mond, terwijl ze hals en lichaam over hun bord uitrekten, want ze raken liever met zulk een getand instrument den mond aan, dan met hun vingers.

Men diende hun artisjokken, asperges en gedopte erwten en boonen op; toen was het een aardigheid hen die met de vork te zien eten, want diegenen, die een beetje minder handig waren, verloren er evenveel onderweg, als dat zij er in den mond staken.

In zijn „Dictionnaire de l'ameublement" spreekt H. Havard het vermoeden uit, dat het meer algemeen gebruik der vork te danken was aan den enormen omvang, dien de halskragen tegen het einde der 16de eeuw begonnen te krijgen. Men moest, zegt hij, daar het onmogelijk was het voedsel met de vingers naar den mond te brengen, de stelen der lepels verlengen, en voor de vaste spijzen zijn toevlucht nemen tot vorken [1]).

Er is voor de aannemelijkheid dezer stelling veel te zeggen. Zoo is het o. a. opmerkelijk dat men later gedurende eenigen tijd tot de oude gewoonte, om met de vingers te eten, terugkeerde, en dat juist op een tijdstip, toen de breede kragen wederom uit de mode gingen.

We lezen nl. dat Hendrik IV zich aan tafel van een vork bediende, terwijl bijna een halve eeuw later Anna van Oostenrijk en in zijn jeugd ook Lodewijk XIV hun vingers gebruikten, zoodat van genoemde koningin in 1651 gezongen kon worden:

Et les belles mains de la Reine
Prirent assez souvent la peine,
De porter à son rouge bec
(Cecy soit dit avec respect)
Maintes savoureuses pâtures,
Tant de chair que de confitures [2]).

---

[1]) Description etc. II, p. 831.

[2]) Alfred Franklin, Les repas, p. 59 noot en p. 55.

Opvallend steekt, bij dit gemis van vorken voor het dagelijksch gebruik, „een tantstokerkin al selverin" af, dat in een Brugsche stadsrekening van 1303 wordt opgegeven, al dient hierbij vermeld, dat zulk een zilveren tandenstokertje in de rekeningen van dien tijd een zeldzaamheid was.

Erasmus echter geeft den raad om, wanneer er iets in de tanden is blijven zitten, er niet met zijn mes, zijn vingers of zijn servet in te peuteren of te pluizen:

> men doe het met de punt
> Eens tandestokers, aan het einde wel gedund,
> Het sy van mastikhout, of afgesneeden pennen,
> Of scharpe beentjes, 't zy van haanen of van hennen [1]).

Men kan zich voorstellen, dat het bij gemis van een vork niet gemakkelijk was, de groote stukken vleesch, die het hoofdbestanddeel van het maal vormden, behoorlijk en netjes voor te snijden. Toch werd dit werk niet altijd aan een voorsnijder van beroep overgelaten.

Door de volgende woorden uit 't „Bouc van Seden" [2]) worden de heeren attent gemaakt op de plichten, die zij tegenover de naast hen zittende jonkvrouwen hebben te vervullen:

> (H)etestu met vrouwen, so diene hare,
> Ende van der spisen harentare
> Snijt suverlike die morseele
> Ende lechse vor hare tharen deele.

Soms lezen we dat de dame zelf deze taak op zich nam [3]):

> Als soe ter taeflen gheseten es
> Sal soe sniden ende nemen tmes.
> Vor den ghenen, die (h)eet met hare,
> Ende sijns wel nemen ware.

---

[1]) Van de borgerlyke wellevendheid der kinderlyke zeden. In vaersen gebracht door Michiel Romans. Amst., Willem de Coup, 1693.

Het is de vertaling van: De civilitate morum puerilium, 1530.

[2]) Bouc van Seden, vs. 631.

[3]) Rose, 12125.

en in de 14de eeuw hooren we deze verzuchting:

— die moersele syn soe soete,
Die joncfrouwen te snidene plien.
God onne mi, dat ic moete
In hemelrijc die joncfrouwe sien,
Die dus hoveschlijc vor mi sneet [1]).

Dikwijls worden door verschillende schrijvers de hoffelijkheid en wellevendheid der gasten vermeld en geprezen, maar ook blijken er van tijd tot tijd raadgevingen noodig te zijn omtrent de wijze waarop een fatsoenlijk gezelschap zich aan tafel heeft te gedragen, die wij na al dien lof over de middeleeuwsche hoofschheid overbodig zouden hebben geacht.

In „Die Rose” bv. worden aan de dames de volgende nuttige wenken gegeven [2]):

Ten eerste moet een dame haar vingers niet verder dan tot het eerste lid in den schotel steken; nooit te groote stukken naar den mond brengen: dit staat gulzig. Laat ze haar vleesch in kleine stukjes snijden en die luchtig met de vingertoppen opnemen. Ook moet ze haar mond, wanneer ze dien bij het eten vet heeft gemaakt, terstond afvegen: niets staat zoo onsmakelijk als vette lippen. Verder dient ze te zorgen, dat ze noch met spijs, noch met drank haar kleederen bevlekt, ze moet dus den beker niet zoo vol laten schenken, dat hij overloopt en, voor ze dien aan de lippen zet, eerst behoorlijk haar mond leeg eten. Laat ze ook niet gaan zitten slapen aan tafel, dat is allerminst prijzenswaardig, en laat ze vooral oppassen voor dronkenschap. Groote meesters [3]) hebben het in het openbaar gezegd, en het met bewijzen aangetoond, dat een dronken mensch zijn gevoelens moeilijk kan verbergen, maar de vrouwen klappen alles uit, wat zij weten, wanneer zij door den drank zijn bevangen.

---

1) Van der feesten een proper dinc, vs. 57 (Van vrouwen ende van minne d. Dr. E. Verwijs, p. 1 vlg.).

2) Rose, 12130 vlg.

3) Hier = medicijnmeesters.

Zoo lezen we elders [1]):

Ge zult met het tafellaken geen zeere oogen of vuile tanden afdroogen.

Ge moet niet in uw eten blazen, laat de spijs liever afkoelen, eer ge begint. Wanneer ge uw beker opheft, vat hem dan aan in het midden en niet bij den rand, en zoo ge al „eenich quadekijn" in uw wijn ziet drijven, blaas het er dan niet uit, het staat fatsoenlijker dat ge het er af giet.

Men moet zich onder het eten niet op hand of hoofd krabben, ten minste als iemand er op let, en niemand mag met zijn ellebogen op de tafel leunen, wanneer men er naar kijkt.

Zit recht en bedien uw tafelgenoot zòò, dat hij daarover uw lof kan verkondigen.

Sop uw spijzen niet in „den nap", waaruit een ander met u drinken moet, en leg geen stuk weer in den schotel, waarvan ge reeds een hap genomen hebt [2]).

Nu is het wel mogelijk, dat de schrijvers dezer laatste regels zich in dezen meer bepaaldelijk tot den burgerman hebben gericht, maar de woorden van Hein van Aken, die toch voor de edelvrouwen waren bestemd, wijzen er op, dat die wenken ook in hoogere kringen wel van pas zullen zijn geweest.

In rijkelijken overvloed werden de spijzen opgedragen. Hoe dichter de gerechten elkander volgden, des te grooter was de lof, die den gastheer ten deel viel.

De smaak was niet zoo verfijnd als in latere tijden; men lette minder op de bereiding, maar men moest onbekommerd kunnen toetasten.

Aangaande het aantal der opgediende gerechten kan ik niet veel bijzonders zeggen. Schultz [3]) spreekt van 7 tot 8 gerechten,

---

[1]) Bouc van Seden vs. 611 vlg.
Lekensp. III, 4, 313 vlg.

[2]) Vgl. ook: Sulcke manieren als men over tafel sal hantieren (Antwerpen, Eckert van Homberch, 1496).

[3]) Schultz, Das höfische Leben I, p. 333.

Gautier [1]) kent diners van 6, 7, 10, ja zelfs 15 en 18 gerechten. Mij stelden de middeleeuwsche schrijvers, voor zoover ik ze heb kunnen raadplegen, meerendeels te leur. Ze kunnen opge-

XI. Titelblad van het boekje „Sulcke manieren als men over tafel sal hantieren".
(Antwerpen, Eckert van Homberch, 1496.)

togen zijn over „de excellente precieusheit van gouden ende silveren vaten" en de handigheid van vlugge dienaren roemen, ten opzichte van de gerechten zijn ze weinig mededeelzaam.

---

[1]) Léon Gautier, La Chevalerie, p. 601.

Nu eens heet het:

> Die daer ten etene waren geseten,
> Men brachte hem vort gedichte eten;
> Inne can genomen elc gerecht [1]).

Een andermaal maakt de schrijver zich er af met de volgende nietszeggende woorden:

„Die overvloedicheit van spise ende drancke.... en sijn niet te estimeren, want si overvloedich dair waren" [2]).

En als de dichter in „die Borchgrave van Couchi" de kroningsplechtigheid van Karel den Kalen beschrijft, en over het feestmaal begint uit te wijden met een breedsprakigheid, die alles goeds voorspelt, dan neemt op het onverwachtst het verhaal deze ontnuchterende wending:

> Ic ne weet of ic daer of
> Soude hebben bate of prijs,
> Dat ic u allen maecte wijs,
> Wat mer dranc of wat mer at.
> Ic wane neenic, ende om dat
> Willict over laten liden [3]).

Weinig vermoedde de schrijver, hoe hij eeuwen later, juist door die opsomming, zijn lezers had kunnen verplichten.

De andere schrijvers, al zeggen zij het niet met zooveel woorden, zijn het klaarblijkelijk met deze opvatting eens.

Slechts dit kan ik met zekerheid meedeelen: men voorzag Karel den Stouten aan zijn dagelijksch middagmaal twee keer van spijzen en elken keer werden er 12 of 13 gerechten opgedragen.

Op het feestmaal te Trier werden „in den eersten.... gepresenteert ende aengedient XIII gherechten. Ten anderden gange worden gebrocht XII gherechten, ten derden male X," en zooals Olivier de la Marche, die ook alleen terloops over de

---

[1]) Flor. ende Bl. 3892.

[2]) Van brabant die excellente Cronike f° YY 4 r°.

[3]) Borchgrave v. Couchi, 2152.

spijzen spreekt, vertelt, bevatte bij het geloftefeest te Rijsel iedere schotel 48 soorten van spijzen [1]).

Hoe het zij, er werd veel gegeten. De tallooze waarschuwingen tegen onmatigheid en gulzigheid, die wij bij verschillende schrijvers vinden, zijn ook zeker niet zonder reden neergeschreven.

Wij leven in een verdorven wereld, klaagt de een, vroeger was het een veel betere tijd: toen waren de menschen niet zoo overdadig, noch wat hun kleeren, noch wat hun eten en drinken betreft. Zij gingen in het bosch kastanjes, appels, noten en peren zoeken. Zij aten rogge en plantaardig voedsel en koren, „dat si wreven uut". Ze dronken niet anders dan helder bronwater, ze kenden geen wijn en clareit [2]).

Hippocrates, zegt een ander, antwoordde een van zijn jongeren, die hem aanried „wel ende zeere" te eten: Lieve vriend, ik wil eten om te leven, maar ik wil niet leven alleen uit begeerte naar spijs en drank.

Men heeft veel wijze mannen gezien, die meer dan matig waren, en toch gezond van lijf en leden en geschikt om te werken [3]).

Overal vinden we dergelijke waarschuwingen. Er sterven meer menschen aan te veel, dan aan te weinig voedsel [4]).

„Overaet ende overdranck" brengen allerlei ziekten voort. De kwade dampen, die er door ontstaan, slaan op de hersens, kwetsen „die miringas of rocskens swaerlic" en „hoeftzweren" als „emigrane" en veel andere pijnen zijn er het gevolg van [5]).

Gulzigheid moet beslist tot de zonden gerekend worden. Er

---

[1]) Mémoires Ol. de la Marche I, p. 419:
Or, pour diviser la manière du service et des viandes, ce seroit merveilleuse chose à racompter: et aussy i'avoye tant autrepart à regarder que deviser vray n'en sçauroye: mais de tant me souvient, que chacun plat fut fourny de quarante huict manières de mets.

[2]) Rose, 7787 vlg.

[3]) Heim. der Heim. 920 vlg.

[4]) Lekensp. III, 24, 23.

[5]) Bartol. Eng., f° 41c.

zijn 8 graden te onderscheiden en zoowel heeren als vrouwen en andere lieden misdoen daarin maar al te dikwijls. Ze hebben geen anderen god dan hun verachtelijk lichaam [1]). Ze willen altijd iets lekkers op tafel hebben:

> Nu ghesoden, nu ghebraden,
> Nu pasteyden, tarten nu vladen,
> Nu maleviseye, nu bier nu wijn,
> Nu ghingebaers of specie fijn [2]).

Onwellevendheid is de vierde graad dier zonde:

> Ben ic bi yemant gheseten,
> Uut wiens scotelen ic sal eten,
> Dat ic die goede zoete morsele
> Uutkiese te minen deele,

dat is niet alleen zonde, maar tegelijkertijd een schande [3]).

Daarom moet ge aan tafel, terwijl uw buurman eens even drinkt, niet begeerig dooreten, maar behoorlijk wachten, totdat hij daarmede klaar is [4]) en voordat ge zelf drinkt, moet ge de dame of den heer, die met u samen eet, den beker aanbieden [5]).

Een gulzig mensch leeft voor zijn maag alleen. Zoodra hij opstaat, begint hij zijn metten te lezen en zijn gebed, dat luidt: och, God van het hemelrijk! wat zullen we vandaag eten, waar zullen we het best iets vinden dat lekker is? Was er hier toch maar wat goeds te krijgen! Na de metten komen de „laudes": och, lieve Heer! wat dronken we gisteren een lekker wijntje, trouwens we hadden ook een uitstekend diner en heel smakelijk klaar gemaakt.

Daarna betreurt hij zijn zonden en zegt: och God, het was me van nacht al te kwalijk te moede, ik was den dood nabij,

---

1) Nieuwe Doctrinael, 1202 vlg., 1256 vlg.
2) Nieuwe Doctr. 1267.
3) Nieuwe Doctr. 1321.
4) Bouc van Seden, 637.
5) Bouc van Seden, 646.

die wijn van gisteravond was te zwaar, ik heb een al te erge hoofdpijn. Ik zal me niet eerder lekker voelen, voor ik wat gedronken heb; waar zou de beste wijn te krijgen zijn [1])?

Wees matig in het drinken: misbruik van drank zet een mensch naar ziel en lichaam achteruit en bezorgt hem „'t fledersijn" in voeten en ledematen, dit zien we immers dagelijks om ons heen [2]).

Van tijd tot tijd, b. v. eens of tweemaal in de maand, dronken te zijn kan geen kwaad, is zelfs bevorderlijk voor de gezondheid „om de verlinghinghe des slaeps", maar men moet het niet overdrijven en de dronkenschap moet niet groot zijn [3]).

Sommigen echter „ghieten den dranc door haer kele als door een oude laerse ende maken een sluse van horen mont; als si drincken, so en comet hem die can van den monde niet, also langhe als si adem hebben, si en latent vast inclocken; si meten des somers na horen adem also langhe als die duert, ende des wynters also langhe als sijt liden moghen van killinghen hoerre tanden" [4]).

Onmatigheid en gulzigheid blijken dus algemeen voorkomende gebreken te zijn en het behoeft ons dus niet te verwonderen, als we over den kleinen man uitlatingen als de volgende hooren, al moeten we in aanmerking nemen, dat ze komen uit den mond van een edelman, in een tijd toen de adel den derden stand, om zijn toenemende welvaart, benijdde:

---

[1]) Uit „Des conincs somme". Zie: Van Vloten, Nederl. Proza van de 13de tot de 18de eeuw I, 164.

[2]) Dietsche Doctr. III, 1026.

[3]) Reg., f° 63 d.

Zie verder nog over onmatigheid:

Lekensp. I, 15. 48; III, 1. 105; 12. 70; 24, 13; 24, 51.

Disputatie van Rogier ende van Janne, 1747.

Van den coninc Saladijn ende van Hughen v. Tabaryen, 220.

Willem van Hildegaersberch, 69. 131.

Reg., f° 34 b.

Bartol. Eng., f° 41 c.

[4]) Uit „Des conincs somme". Zie: Van Vloten, Nederl. Proza I, 168.

Met zulk een gulzigheid vallen „de kerels” op hun eten aan, dat het een wonder is,

. . . . dat si niet en sticken,
So recht ghierlic als si slicken.
En mensch mach al sijn bloet verscricken,
Die haer onnaerdicheit ansiet,
Ende ymmer so ontbrect him yet.

Wanneer die kaerl heeft melc ghestopt [1]),
Ende daer veel eyer in ghedopt,
Ende mitter hand ontween gheclopt,
Daer sit hi over ende ropt
Recht als een dofhorn die hem cropt.
Soe is sijn mont so vol ghestopt,
Recht of hi waer vol hoys ghepropt.

Als het buiten vriest en rijpt, dan zit hij thuis bij den haard zich te goed te doen:

Soe stoet hi dan in zijn mortier
Twe keel [2]) loocs, drie of vier.
Mit vollen monde roopt hi dan: Bier!
Coomt hier ende siet hoe ic hoveer.
Dit looc is goet voer die pier.
Al en etic suyppen noch plovier,
Ic word al sat.
Seer selden snijt hi, mer hi nijpt
Sijn vleysch ende spec, daer hi in grijpt,
Dat hem smeer langhes den vingheren sijpt [3]).

---

[1]) Wsch. moet men lezen gescopt.

[2]) Keie heeft hier m. i. dezelfde bet. die het woord bij Bartol. Eng. een paar maal heeft, nl. die van bol en niet die van mhd. kelle, ohd. chella = potlepel, lepel om te scheppen (zie: Verdam Mnl. Wdb).

[3]) Zie: Vanden Kaerlen (Van Vrouwen ende van Minne, door Dr. E. Verwijs, p. 69). Zie ook: Lekensp. III, 26. 317. vlg.

Dats reinre leven, sijts ghewes,
Dant van enen poorter es,
Die in sinen setel is gheseten

Bij de meer gegoeden was het een vaststaande gewoonte, dat men bij den maaltijd de armen gedacht. Herhaaldelijk sporen de schrijvers daartoe aan:

Die arme in den huysen ende opter straten,
Denct dat si om godswil gheern mede aten [1]).

Sommigen wijzen op de noodzakelijkheid ervan:

Wanneer ge uw arme broeders niet bijstaat en ze komen om van gebrek, dan zal God dit op u wreken hier of ginder [2]). Als ge geeft, dan geeft ge niet den arme, maar onzen Heer en Hij zal u loonen, want een aalmoes verlost u van zonde en dood en redt de ziel uit de hel [3]).

Daarom dan ook zonderde men van zijn eten iets af, en bestemde het voor de armen [4]), er waren voor dat doel schalen of korven. Karel de Stoute had, zooals we gezien hebben, daarvoor een zilveren schip op tafel. Ook elders treffen we zulk een „aelmossenscip'' [5]) aan. Hertog Arnold van Gelder bezat er twee benevens „eyn silveren elmispot avergult''.

De overblijfsels van den maaltijd werden eveneens in manden, korven of emmers [6]) verzameld en aan de armen, die daarom

---

Ende sinen buuc so vol heeft gheten,
Dat hem dunct dat hi raest
Ende als een ghent sit ende blaest
Ende peinst om wijn van den besten
Ende hout hem binnen vesten
In sijn ruste, in sijn gemac.

1) Uit: Sulcke manieren als men over tafel sal hantieren.

2) Lekensp. III, I. 107.

3) Dietsche Doctr. 734, vlg.

4) Vgl. Die tafel van der kersten ghelove, van Dirk van Delf (eind 14de eeuw): „Nadat daer ghegheten is ende die arme ghespijst....'' Zie Van Vloten, Nederl. Proza I, 113.

5) Invent. Br. V, 228.

6) Rek. H. v. Steenb. 1389—98. f° 30 v°. (Rijksarch. Arnhem).
Item omme 1 korf in de penterie ende 1 aelemsmande V gr.
Geld. Keukenboek 1492. Item enen grote almsmand.
In 't Geld. Keukenb. v. A. van Boichop, 1396—97, f° 89 vind ik: Item omme

XII. De boerenbruiloft, naar de schilderij van Pieter Bruegel.
(Museum te Weenen.)

kwamen vragen, uitgedeeld. Hieronder waren o. a. de „broodtailloren", dit zijn de stukken brood, die bij het snijden der spijzen als bord dienst deden [1]); zij werden ook wel met den naam van „aelmoesse of aelmisse" aangeduid [2]).

Over de gewoonte om, gedurende of na den maaltijd, zangers of speellieden te doen optreden, is reeds terloops gesproken. Het is genoeg bekend, dat aan de hoven der vorsten, in de burchten der edelen, en op de openbare feesten der burgers sprooksprekers optraden, die er hun eigen kunstproducten of die van anderen voordroegen. Soms werden zij vervangen of gevolgd door muzikanten, tumelers en andere kunstenmakers, die het gezelschap aangenaam moesten bezighouden.

De raad en schepenen te Deventer, in 't midden der 14[de] eeuw, hielden bijna geen feestelijken maaltijd, of er werden onkosten gemaakt voor:

Joncvrouwen tot horen spele, basselieres [3]) tot horen spele, clercken tot horen bisscopsspele en voor meystreels.

Ook aan muzikanten ter opluistering ontbrak het niet: ghyternierres, pipers, vedelaars, trompetters en paukenslagers deden zich hooren [4]).

Soms werden er afzonderlijke tribunes [5]) voor hen opgericht, een andermaal namen zij plaats op een galerij boven in de

---

II aelmiss emmer ende IIII dropvaet in der bottelrie. Zouden dit vaten zijn waarin de dropwijn (= leekwijn of verschaalde wijn) werd uitgegoten of misschien de wijn die in de kannen op tafel was overgebleven, of die welke bij het aftappen van een vat verloren ging?

[1]) Le Grand d'Aussy I, 81.

[2]) Zie Kiliaen i. v. aelmoesse.

[3]) Batseleer = jonge man.

[4]) Cameraars Rek. v. Deventer passim.

[5]) Invent. Br. V. 565. Au fonds (de la salle) s'élevait une tribune ou allée haulte pour dilec veoir partout, pour y mettre les dames estrangières hors de la presse à deux longs étages de 70 pieds, et un a demy pour les trompettes et menestrels.

Invent. Br. VI, 483: ende voort I stallage omme de speellieden up te stane.

zaal, welke zij door middel van een wenteltrap konden bereiken [1].

Op het feestmaal te Rijssel werd door allerlei wonderbaarlijke vertooningen en vreemde verschijningen de bewondering opgewekt van de genoodigden en van de honderden, die van alle zijden over land en over zee waren saamgestroomd, om als toeschouwers dit feest bij te wonen. Zoo vertoonde zich o. a. [2]) een wanstaltig monster, het bovenlijf van een mensch, op een paar harige pooten met klauwen van een gier. Dit wonderdier werd gedragen door een reusachtig wild zwijn en op zijn hoofd stond een man, die voorovergebogen met beide handen op zijn schouders steunde. Nadat het de rondte langs de tafels gedaan had, verdween het zooals het gekomen was.

Zoo verscheen er een jonge knaap, gezeten op een wit hert met gouden horens, die met zijn hert een tweestemmig lied zong. Ook wekte een gevecht tusschen een reiger en twee valken, welke plotseling van boven uit de hoeken der zaal kwamen aanvliegen, de algemeene belangstelling en op een tooneel, aan het einde der zaal daarvoor opgeslagen, werd een pantomime in 3 bedrijven vertoond, voorstellende de verovering van het gulden vlies. Twee verschrikkelijke stieren, vuur en vlammen blazend uit neusgaten en keel, kwamen daar ten tooneele.

Tot slot werd er een olifant binnengeleid, op wiens rug een jonkvrouw, de H. Kerk voorstellend, gezeten was. Na een klaagzang over de rampen, die haar hadden getroffen en over

---

1) Invent. Br. VI, 483 (tusschen 1476 en '82):

Jan Cookaert, themmerman, van dat hy ghemaect heift boven in de groote zale, te wetene ant paradisekin daer de menestruelen up staen, dat onderverhemelt met odgiven, noch ant zelve een duere omme daer in te commene in den wentelsteeghere.

Een gedeelte van zulk een galerij ziet men op de schilderij: Een feestmaal in een Vlaamsch hotel omstreeks 1600, waarvan de fotogravure is afgedrukt in: Reizen en Pleisteren door A. M. J. Fabius en Ed. van Biema 1895.

Ook op een schilderij van Quinten Matsijs: feestmaal van Herodes (vleugel van de triptiek in het Museum te Antwerpen, 1508—11) zien we de muzikanten op een estrade zitten.

2) Ik noem slechts enkele der vele vertooningen.

den ontrouw van vele harer aanhangers, riep zij de hulp in van den hertog en van de ridders van 't gulden vlies, die haar met geestdrift hun bijstand beloofden.

Telkens werden de pauzen aangevuld door de vroolijke muziek van een orkest, in een reuzenpastij verscholen, of door het meer ernstige koorgezang, dat onder begeleiding van een orgel weerklonk uit een kunstig gebouwde miniatuurkerk.

Dergelijke vertooningen waren bekend onder den naam van „entremets".

Oorspronkelijk was deze benaming gegeven aan de tusschengerechten, de lichtere spijzen, die de voedzame vleeschsoorten afwisselden. Bij uitbreiding werd echter het woord toegepast op de kostbare kunstwerken, welke de tafels versierden en zelfs op de dansen, vertooningen, tooneel- of muziekuitvoeringen, die tijdens of na den maaltijd de gasten moesten vermaken.

Het is bijna ongeloofelijk wat al pracht er bij feestelijke gelegenheden werd tentoongespreid.

Bij het bruiloftsmaal van Karel den Stouten o. a. waren de verschillende tafels versierd met 30 groote schepen, rijkelijk opgetuigd en tot in de kleinste bijzonderheden overeenkomend met de prachtige zeeschepen dier dagen.

Tusschen elk paar vaartuigen was een toren opgericht, zoodat er eveneens 30 onderling geheel verschillende torens waren, die, evenals de schepen, ieder een aan den hertog toebehoorende stad of landstreek vertegenwoordigden [1]).

De regeeringstijd der Bourgondiërs was de tijd der groote hoffeesten. Noch Philips de Goede, noch Karel de Stoute hebben ooit eenige kosten ontzien, om ze zoo luisterrijk mogelijk te doen zijn. Hun roep verspreidde zich over de geheele beschaafde wereld. Men was er op uit voor elke gelegenheid iets nieuws te bedenken, zoowel wat het opdienen der spijzen als wat de vertooning betreft. Meer dan eens zijn die feesten door anderen beschreven, het zou dus overbodig zijn er, na hetgeen ik reeds

---

[1]) Oliv. de la Marche, Mémoires IV, 108. 109.

meedeelde, hier nog verder over uit te weiden. Liever verwijs ik naar Olivier de la Marche en Le Grand d'Aussy [1]).

Alleen wil ik als een misschien minder algemeen bekende bijzonderheid ten slotte nog doen zien, wat er voor zulk een feestmaal kon worden ingeslagen.

Het geldt hier waarschijnlijk het banket te Rijssel [2]). „Sulcken cost als hier naer volcht" werd er gereed gemaakt:

Eerst IX^{m} wittebroots.
Item III^{m} XVIII^{c} cleenbroots.
„ VI keuven [3]) wijns van Germole.
„ XXIIII keuven van Beane [4]).
„ vier keuven Rijns wijns.
„ twee keuven Ypocras.
„ VIII^{c} pasteyen van cappuynen.
„ XVI^{c} braetveerkens.
„ XVI^{c} schouweren van weirs [5]).
„ IIII^{c} wilde voghelen.
„ VI^{c} patrijcen.
„ XIIII^{c} conynen.
„ IIII^{c} putoeren [6]).
„ XXXVI pauwen.
„ VI peerden gheladen met traigen [7]) ende alrehande goets planteit.

Hiermede zijn wij geleidelijk gekomen tot de behandeling der spijzen en dranken, waaraan ik meen een afzonderlijk hoofdstuk te moeten wijden.

---

[1]) Oliv. de la Marche, Mémoires I, 412 vlg. IV, 95 vlg. IV, 158 vlg. Le Grand d'Aussy III, 377.

Vgl. ook: Invent. Br. V p. 565 vlg.

[2]) Zie: J. F. Willems, Belg. Mus. III, 380.

[3]) Fr. cuve = kuip. Zie Later Lat. woorden in Oud- en Mnd., p. 402.

[4]) Vin de Beaune.

[5]) Weer = weder: hamel, ram.

[6]) Een soort van roerdomp, in Noord-Brabant ook Butoor genoemd, Lin. Botaurus Stellaris.

[7]) Tregien = nagerechten.

De Spijzen en Dranken.

Welke spijzen en dranken konden er bij den middeleeuwschen maaltijd worden opgediend? Hoe werden ze bereid? In hoeverre verschilde de voedingswijze onzer voorouders van de onze?

Een, voor zoover mogelijk, volledige oplossing dezer vragen zou, ik ben er van overtuigd, het geduld mijner lezers op een al te zware proef stellen.

Ik heb mij daarom voorgenomen in dit hoofdstuk slechts een algemeen overzicht te geven van de spijzen en dranken, die op den voorvaderlijken disch verschenen, daarbij alleen de meest treffende bijzonderheden aanstippend.

Bij een vergelijking van de voedingsmiddelen der voorouders met de onze valt allereerst in het oog dat zij veel zwaarder waren.

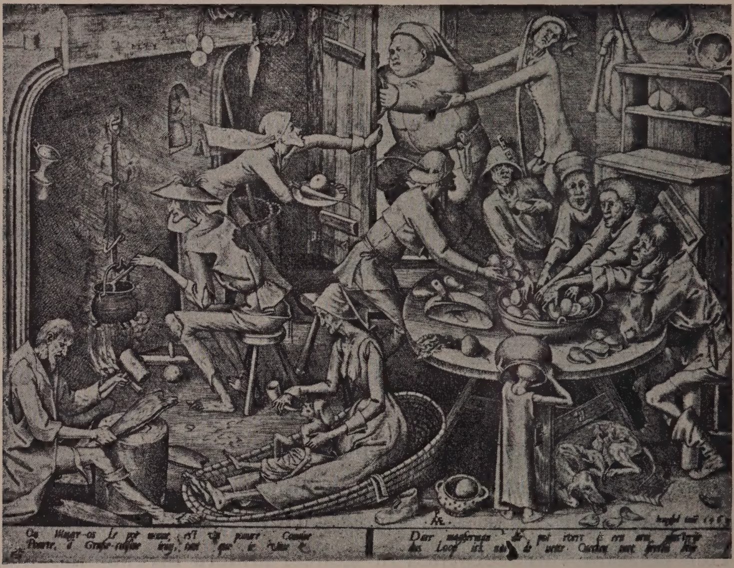
Het verschil van leefwijze, de geheel andere levensomstandigheden, die aan het lichaam zooveel grooter eischen stelden, maken het begrijpelijk, dat men een krachtige degelijke voeding noodig had.

Vleesch van allerlei dieren, ook van zulke die tegenwoordig voor de sterkste, meest geoefende magen onverteerbaar zouden blijken, op een voor onzen smaak al te pikante wijze toebereid, maakte de grootste aantrekkelijkheid van het maal uit.

Onze voorouders zagen op hun tafel gaarne reusachtige schotels verschijnen, beladen met groote stapels vleesch, visch en gevogelte, zoodat zij zich op onbekrompen wijze te goed konden doen.

Van een verfijning der kookkunst was geen sprake. Wat kostbaar was en moeilijk te verkrijgen behoorde tot de meest gezochte ingredienten, voor de bereiding der spijzen gebruikt. De wonderlijke combinaties uit de tegenstrijdigste bestanddeelen gevormd, die het voorgeslacht hebben doen watertanden, moeten bij ons een gevoel van walging opwekken.

Met het vleesch vormde brood het hoofdbestanddeel der



XIII. De magere Keuken.
Gravure naar P. Bruegel, door P. Ameriginus, met adres van H. Cock 1563

voeding. Groente was niet meer dan bijzaak. Ze diende voor een deel ter bereiding van de andere spijzen. Groente werd eenvoudig als een mindere soort van voedsel beschouwd.

Men plach de menschen met appelen en met warmoes te voeden, vòòr de diluvie, dat is vòòr den grooten zondvloed, toen Noach in de arke zat, „ghelikerwijs dat dye beesten nu gras eten", verhaalt ons Bartolomeus Engelsman op de hem gewone naieve wijze.

Als het middeleeuwsche keukenmeisje uitgaat om haar inkoopen voor het middagmaal te doen, wordt ze niet naar de groentemarkt, maar naar de vleeschhal, de hoender- of de ganzenmarkt gezonden.

Het volgend gesprek werd tusschen een 14de eeuwsche huisvrouw en haar dienstbode gevoerd [1]).

Margriete waar ben je?

XIV. De vette Keuken.
Gravure naar P. Bruegel, door P. Ameriginus, met adres van H. Cock, 1563.

Wat wilt ge vrouwe?

Kom eens vlug bij me. Hier heb je geld. Ga eens naar het vleeschhuis om vleesch te halen.

Wat voor vleesch moet ik koopen?

Van allerlei soort, want we hebben veel gasten.

---

[1]) Gespraechbüchlein, Romanisch und Flämisch, vs. 533 vlg. (uitgeg. door Hoffmann von Fallersleben in Horae Belgicae, IX).

Ze krijgt de opdracht om mede te brengen:

„zwinen vleisch"
„bakin vleisch" [1])
„ossin vleisch"
„cůeyen vleisch"
„calvrin vleisch"
„wedrin [2]) vleisch,
„lammerin vleisch, teen vleisch om te sieden, dander om braden, teen metten loke, dander metter gruender sausen, tgesolten metten mostarde"
„einen haze metten swerten pepre" [3])
„einen aentvoghel"
„twee hennen om te pasteiden"
„ein cůenin om te larderne"
„drie kiekene om te vaersene" [4])
„duven unde duufjonghe".

Mogelijk zou de lijst nog langer geworden zijn, indien het meisje niet de bescheiden opmerking gemaakt had: Vrouwe ic wane dat ghenouch is, ghi gebiet mer so veil, ich en wiste an wat enden beghennen.

Nadat zij deze verschillende vleeschsoorten in twee vleeschhuizen en op de markt gekocht heeft, wordt ze nog om visch en vruchten uitgezonden.

Het menu blijkt dus behalve uit brood, dat geregeld op tafel kwam, uit vleesch, visch en gevogelte te hebben bestaan.

Het is opmerkelijk, zegt Léon Gautier, waar hij het huiselijk leven der Fransche ridderschap beschrijft, hoe zelden vooral in de 12de eeuw het vleesch der huisdieren als ossen-, kalveren-,

---

[1]) Bakijn (bakin, baken) bnw. van bake = varken, bakijnvleesch varkensvleesch. Bake is eigenlijk het vette rugstuk van het varken, vervolgens het dier zelf. Een bake = een zijde spek. Vermoedelijk wordt hier met bakinvleesch ook spek bedoeld.

[2]) Weder = ram, hamel.

[3]) Fr. au noir poivre.

[4]) Fr. pour farcir = opvullen.

lammeren-, of schapenvleesch bij de feesten der ridders ter tafel kwam.

Hartstochtelijke jagers als zij waren aten zij gaarne datgene, wat de jacht had opgebracht; het hert, in de enorme keuken in zijn geheel gebraden, en met de onontbeerlijke gepeperde saus op groote schotels in vierendeelen opgedragen, de ree, het wilde zwijn, en ook, zij het hoogst zelden, den beer.

Op ongeveer gelijke wijze uit Schultz zich bij de behandeling van den maaltijd der Duitsche ridders.

Het is mogelijk dat ook in ons land in zoo vroegen tijd het wild in overvloed te vinden was, en dus veel werd gegeten; bewijzen zijn mij dienaangaande niet voorgekomen.

Later, in de 14de en 15de eeuw bijv., behoorde het wildbraad tot de betrekkelijk zeldzame lekkernijen, die bij feestelijke gelegenheden en zelfs dan nog niet altijd op den disch verschenen. Zoo komt op de bovenvermelde lijst der spijzen, voor het Rijsselsche banket ingeslagen, de wilde vogelen uitgezonderd, geen wildbraad voor.

Ook in de Geldersche hertogelijke keukenboeken kunnen merkwaardige posten worden aangewezen, die tot het bewijs mijner bewering strekken.

In een rekening van 1342 [1]) vinden we o. a. het volgende:

Item des Sonendachs voer Palmen, Jacob den knecht van der coken bi Stoynen tot Lobede omme zalmen, tot Herderwijc omme zevijs ende aen die jaghers op Veluen, omme ree ende ander wilt tgheghen Paschen x. s. VIII d.

In een rekening van 1350—56 [2]):

Item des manendaiges post Exaudi cum litteris domine an Johan van Hoeckelum gesant om een pinxterhert to vangen. Item des gonsdaiges dair na een kerre myt wiltbraet quam uyt Veluwen ende dat voirtgesant van Arnhem tot Nymegen myt Derichsken bode, ende mijnen Joncker oick een hyrt gesant ten Grave tegen Pinxten.

---

[1]) Rek. van Wernerus v. Deventer 1342—43, f° 29 v° (Rijksarch. Arnhem).
[2]) Rek. van A. v. Goes 1350—56, f° 12 v° (Rijksarch. Arnhem).

Een stuk wild was dan ook een zeer gewaardeerd geschenk en we behoeven ons niet te verbazen, wanneer we aanteekeningen lezen als de volgende:

Item mynre Vr(ouwe) gen(adige) van Cleve sande mynre Vrouwen 1 vierdel van eenen wilden Swijn mitten hoefde" [1]) of: „Item . . . des Hertoghen knecht van Brabant, die minen Here aldaer bracht een half wilt swijn, I schilt val. XXI s. III d. [2]).

Eén enkele aanwijzing vond ik, dat ook beren nog onder het wildbraad voorkwamen. Waar de samensteller van „Le livre des Mestiers" de vleeschsoorten behandelt, noemt hij eenige dieren „daer men niet of rouct t'etene, als wulven, vossen no fitsau (bunzing), olifanten no catten, scheminkelen (apen), eselen no honden. Hierbij eindigt hij met de woorden: „Maer beeren eet men wel" [3]).

Waren de jagers in hun vangst gelukkig geweest, zoodat de voorraad grooter was dan men voor het oogenblik behoefde, dan bewaarde men het wild tegen bederf door het in te zouten [4]). Hazen en konijnen waren er in overvloed. Ze werden veel gegeten, niettegenstaande Bartolomeus Engelsman beweerde, dat „dees vleeschen melancolijck (sijn) ende genereren sodanighen humoren".

---

[1]) Geld. Keukenboek van 1427 (Rijksarch. Arnhem).

[2]) Rek. van Wern. v. Deventer 1342—43, f° 82. (Rijksarch. Arnhem).

Vgl. ook: Cam. Rek. v. Deventer V, p. 299:

Des dinxd. daerna (na Pinksteren) des Twenthes knecht van Enschede to drincgheelde, die onser stad een ree ghebracht hadde 24 s.

p. 339: des Borchgreven bode van Stroemberghen te drincgheelde, die onser stad een wilt zwijn ghebracht hadde, 3 ꝼ.

[3]) Men zou kunnen meenen, dat met „beeren" mannetjesvarkens bedoeld werden; dat dit hier niet het geval is blijkt daaruit, dat de schrijver in de Fransche vertaling het woord door „ours" weergeeft.

[4]) Keukenrek. Hattem van 1414—15, f° 10 (Rijksarch. Arnhem): Item . . . drie scepel saltes ende drie spynt daer si vier hyrte mede gesalten hebben.

Geld. Keukenrek. A. v. Boichop, 1395–97 f° 85:

Item omme een tonne dair dat wiltbraet in gesauten was ende omme salt XII gr.

Men fokte zelfs konijnen in zoogenaamde „coninenwaranden" of konijnenperken. In 1366 werd in Deventer een „konynenberg" aangelegd; daarin onderhield men de dieren 's winters met „zaet" en ander „voder" [1]).

Terwijl nu in de grafelijke en hertogelijke keukenboeken het edele wild betrekkelijk schaarsch is, vinden we daarin des te meer varkens, ossen, koeien, kalveren, schapen, lammeren en weders verantwoord. Ook geiten werden gegeten. Men nuttigde het vleesch „groen [2]), geroect, gesprenct [3]), gesalten of gepekelt".

Van alle vleeschsoorten was het varkensvleesch het meest in trek [4]), en geen wonder: het werd door de heeren doctoren als gezond en versterkend aanbevolen, voornamelijk als het „niet te ionck noch niet te seere out en is, maer middelbaer van ouden te weten van een jaer of van tween, so wel dat wilde als tamme". „Eenige seggen (wel is waar) dat het calfvleesch dbeste es, dander (echter) approberen meer tverckenvleesch. Maer in dat es seer te aenmercken den appetijt ende die ghewoente der menschen" [5]).

Het wilde zwijnenvleesch is malscher, omdat dit dier droog voedsel gebruikt en veel beweging heeft, daardoor nl. „is sijn vetheit harder ende 't vleysch ghenoechliker teten" [6]).

---

1) Cam. Rek. v. Deventer III, p. 575.
Van een dergelijken „konijnenberg" is nog afkomstig de naam konijnenbult bij het oude kasteel te Vorden.

2) Groen = versch.

3) Gesprenct (gesprinct, gespringt), deelw. v. sprengen, met zout bestrooid.

4) Ossenvleesch (schrijft Maerlant in der Naturen Bloeme)

pleghet drogher te sijn
Dan van den boc of van den swijn:
Bedi coemter of swaert bloet,
Doch gheeftet cracht ende wel voet;
Maer ets te verduwen pine
Et en si met loeke of met wine.

5) Reg. f° 54 c. vlg.

6) Bartol. Eng. f° 365 b.

Men had dit echter niet voor het kiezen, bij gebrek aan beter moest men zich wel met het varkensvleesch tevreden stellen; dikwijls echter „werden die huusberen gheslagen ende ghearbeit eer dat si gedoot werden, opdat hoer vleysch te smakeliker wesen sal'' [1]).

Varkensvleesch verscheen zoowel op den disch der grooten als op de tafel der kleine luiden. In de verschillende keukenrekeningen was het, de vastendagen uitgezonderd, een geregeld voorkomende post.

Er werd dan ook in het geheele land veel werk gemaakt van het aanfokken en vetmesten dezer dieren. Vooral in de uitgestrekte bosschen, die het Oosten van ons vaderland bedekten, was de varkensfokkerij van groot belang.

De varkens werden tegen een matige vergoeding aan den landsheer of aan de mark [2]), nadat zij „opgebernt'' d. i. van een brandmerk voorzien waren, in de bosschen gedreven, waar zij zich met de afgevallen eikels voedden.

Er was zulk een overvloed, dat bij gebrek aan gereede penningen landpachten en erfrenten in varkens bepaald werden.

In 1313 werd alleen in 's graven bosschen onder Steenderen en Warnsfeld voor meer dan 100 varkens het eikelgeld betaald en in 1257 had de graaf van Kleef o. a. het recht gekregen om gedurende 6 jaar 1200 stuks in het Rijkswoud te zenden [3]). Varkens die, zooals men het noemde, „geëyckelt'' werden, heetten „eker- of eyckelvercken'' [4]).

Ook de stadsbewoners hielden er hun mestvarkens op na, die langen tijd vrijelijk langs straten en wegen hebben mogen rondloopen, om hun voedsel te zoeken waar ze het vinden konden.

Eerst in den aanvang der 15de eeuw zien wij in verschillende steden keuren uitgevaardigd, die deze soort van vetmesterij aan

---

1) Bartol. Eng. f° 365 b.

2) Zie Overijselsche en Geldersche markenrechten passim.

3) Onze Voorouders II, p. 59.

4) Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 59.

beperkende bepalingen onderwierpen. Zoo mocht men in Rotterdam sedert dien tijd geen zeugen buitenshuis laten gaan en was het niemand veroorloofd meer dan twee varkens te houden „gaende bi der straten", of kotten te zetten op straat of „voer der liede huyse" [1]). Ook onder de keuren van andere steden treffen we soortgelijke bepalingen aan [2]), die, aangezien de stadsreiniging nog veel te wenschen overliet, zeker met het oog op de zindelijkheid niet overbodig waren.

De heiligen St. Antonis en St. Cornelis, in sommige steden ook St. Maarten en St. Hubert, hadden boven de burgers een streepje voor. Zij, of liever de kerken wier beschermheiligen ze waren, genoten het voorrecht een of meer varkens in de steden te mogen laten weiden, ook wanneer dit ieder ander ontzegd was.

Deze dieren moesten dan door een duidelijk kenteeken van de andere varkens te onderscheiden zijn.

Zij werden aan alle huizen gevoed en waren de voorwerpen der algemeene liefdadigheid [3]).

Een Amsterdamsche keur van omstreeks 1500 geeft dienaangaande eenige uitvoerige aanwijzingen. Zij luidt als volgt:

---

[1]) Oudste Keurb. v. Rott. 147, 149, uitgeg. door R. J. Fruin in N. Bijdr. voor Rechtsgel. en Wetg. II, 187.

[2]) Zie bijv.: De oudste rechten der stad Dordrecht en van het baljuwschap van Zuid-Holland, uitgeg. door Mr. J. A. Fruin in Oude Vaderlandsche Rechtsbronnen I, p. 70.

Westfriesche stadrechten, uitgeg. door Mr. M. Pols in Oude Vaderlandsche rechtsbronnen II, p. 210.

De Friesche stadsrechten, uitgeg. door Mr. A. Telting, in Oude Vaderlandsche Rechtsbronnen, p, 231, enz.

[3]) Oude Keurb. van Hoorn N°. 76 (Westfriesche Stadrechten II, p. 36):

Item so mach sente Antonys twe verken houden, sente Cornelys, sente Maerten, sente Hubert elc een verken houden, ende anders en moet ghiemand ghene verken gaende houden bi der strate, bi een boet van vijf scelling.

Hier en daar werd dit recht teruggekocht. In een stadsrek. v. Brugge van 't jaar 1454 leest men:

Betaelt broeder A. procureur van den coevente van Sint-Anthoenis te Belle, over dat de zwinen van den voors. godshuuse niet meer hier achter strate gaen.

Item, zoo wie verckenen hout, gaende stadelick by der straeten of ergens binnen der vryheit, die verckenen zullen verbuert wezen. Uuytgezeyt, dat Sinte Anthonis IIII ende Sinte Cornelis II mogen stadelick houden, gaende wel geringet mit bellen ende elck vercken een oir ofgesneden, dats te weeten Sinte Anthonis vier elcx hoor rechter oir ende Sinte Cornelis II elcx hoir luchter oir afgesneden.

Ende zo wes vercken men wil offeren Sinte Anthonis of anders enigen heyligen, die zal men eerst leveren denghenen, diet bevolen es van dier heiligen wegen eer men ze laet gaen.

Als voorbeeld van de eigenaardige wijze van bereiding van het vleesch neem ik een enkel recept over uit een keukenboek der 15de eeuw [1]), „dat leert wel ende edelike spijse te bereidene".

Tjonc verkin (heet het daarin), sal men herten [2]) ende scouden [3]), ende doen 't corduyn [4]) (h)ute, dwaet wel ende maeckter toe een peper [5]) van pepre, van ghingebare, van caneele, van naglen, pouderet verkin alomme, dan bradet, tempert peper met broode, met wijnasijne ende met anderen wine, alsoo vele eens als anders ende (h)etet daermede.

En verder:

Die vaersel [6]) wille maken, die neme barghin [7]) vleesch, mager ende vet, welghezoden ende eyeren hart ghezoden, ghe-

---

[1]) Keukenboek uitg. naar een hs. der 15de eeuw door de Mij. der Vlaamsche bibliophilen 1872.

[2]) Herten = doodsteken, het hart doorboren of afsteken, vgl. kelen, nekken.

[3]) Scouden = broeien, zooals men de varkens doet om hun de borstels af te schrapen (Oudemans, Mnl. Wdb.; vgl. ook Plantijn en Kiliaen).

[4]) Corduyn = hart, ingewanden?

[5]) Peper = zooals hieruit blijkt, een gepeperde ragout, vgl. hazenpeper.

[6]) Vaersel = opvulsel vgl. fr. farcir.

[7]) Barghinvleesch = varkensvleesch.

capt te gadere, doet in eenen mortier ende wrivet wel ende doeter toe goede dragye [1]), peper, soffraen, cruuds [2]) ghenouch sout te passe.

Dit „vaersel'' was, zooals het keukenboek verder aangeeft, geschikt om witte worsten te maken en „couken in de panne'' om roffioelen [3]) en bongnette [4]) te bereiden, om hoenderen en poelgen, eieren [5]), kreeften [6]) en appels [7]) op te vullen.

Bijna geen enkele vleeschspijs werd er gegeten zonder toevoeging van de een of andere saus. In 't Regement der Ghesontheyt [8]) worden met nauwkeurigheid de sausen, behoorende bij verschillende gerechten, beschreven.

Ze zijn niet bepaald noodig voor 's menschen gezondheid, maar door de „leckaerts'' uitgevonden. De bestanddeelen waaruit ze zijn samengesteld varieeren naar gelang de weersgesteldheid verkoelend of verwarmend voedsel eischt. „Daerom sal de materie der sausen in den somer sijn veriuys [9]), oft tsap van

---

1) Dragye (dragie) ofr. dragie; fr. dragée; ital. treggea. Gr. τραγήματα (vgl. Littré 2. 1237). Zie Kiliaen, p. 843 op dragee en p. 864 op tregie, tragie, tergie. Eig. suikerwerk, gebrande amandelen, suikerboonen en dergel.; bij uitbreiding ook specerijen, kruiderijen en soortgelijke dingen, waarmede spijzen worden bestrooid.

2) Cruud, hier: kruiderij, specerij.

3) Roffioelen = vleeschpasteitjes. = ravioli

4) Bongnet = naam van een luchtig gebak, waarschijnlijk hetzelfde woord als hedendaagsch beignet.

5) Vgl. recept VI, 2de afdeeling v. h. Keukenb. Vl. bibl.

6) Vgl. recept V, 1ste afd.

7) Vgl. recept VI, 1ste afd.

8) Reg. f° 60 d vlg.

9) Verjus = een drank uit inlandsche druiven met zout, vgl. Reg. en Rek. bisd. Utr. 1325—26 d. Mr. S. Muller Fzn. Inl. p. XLVI. Verdam, Mnl. Wdb. i. v. agret. Vgl. ook Will. v. Hild. 99, 1138 vlg.:

Daer na comt een sisoen rijck
Van October sonder waen
Den wijngaer siet men sniden gaen
Van den rysen, men stampt verjuys.

den wijngaerttsoppen [1]), oft azijn, oft tsop van limonen, oft araniappelen, oft van granaetappelen, met suycker, rooswater, amandelen ende gheroost broot, gedaen in eenich van den voerseyden sopen, sonder looc ende sonder eenighe heete specien. Ende men mach somwijls totten sausen, die men des somers maect, doen een lettel van onser vrouwen bedtstroo ende petercelie om de coutheid der voerseyder dinghen te temperen.

De materien der sausen, die in de couden tiden dienen sijn mostairt, wit mostairtcruyt, ghingebeer, peper, caneel, groffelsnaghelen, loock, savie [2]), muynte [3]), bedtstroo, petercelie, wijn, vleesop ende azijn [4]), die niet sterc en es, maer nabi de natuere des wijns.

Ende in den middelbarighen tiden sal men middelbarighe sausen gebruycken. Voertmeer werden de sausen verandert na avenant der spisen daer men de sausen met eten wilt."

Daarop volgt de meer gedetailleerde behandeling, welke we hier niet verder zullen nagaan.

Het menu van een maaltijd zou onvolledig geweest zijn, zoo daarop gevogelte van allerlei soort ontbroken had.

Bij de voorbereiding van groote feestmalen nam dan ook het plukken en schoonmaken der vogels veler tijd in beslag, zoodat er niettegenstaande de extra-hulp, die er voor zulk een gelegenheid door den opperkok was aangenomen, dikwijls handen te kort kwamen. Men wist daarop echter wel raad. Zoo werd o. a. vóor het bruiloftsmaal van Karel van Gelder dit tijdroovende werk buitenshuis gegeven.

---

[1]) Tsop zie Kiliaen i. v. sop = supremum, fastigium, etc.; waarschijnlijk de dunne uiteinden der wingerdranken.

[2]) Savie = salie, lat. salvia.

[3]) Muynte zie: Verdam, Mnl. Wdb. i. v. mente lat. menta, ons munt. In Gelderland kruzemunt.

[4]) Men kende wijnazijn en bierazijn. Geld. Keukenb. 1408: om beiredix (passim). De tocht van Jan van Blois 1362: Item.... 1 vat bierazijns. Item een $^1/_2$ ame wiinaziin; verder in verschill. rek. passim.

Wij vinden daaromtrent in de lijst van uitgaven die op de bruiloft betrekking hebben, aangeteekend:

Den kloesteren tot VI^{en} to binnen Zutphen, die durch die ganse tit van der brulloften vroich ind lait guetwillich geweest zijn omb swanen, kapponen, gansen, vogelen ind velthoinre schoen to maken; voirt kruijt to stoeten, rosinen to lesen ind voirt alrehande gereyscap ze op mijns gnedigen Heeren brulloft geleent hebben, des sonnendags to Vastellavont I mailtit gedain, beloupt mit wijn, broit, ind groin vleis in all VIII gln. de pondere XI st. b. [1])

Wanneer wij de lange lijst der destijds voor eetbaar gehouden vogels nagaan, hebben we meermalen gelegenheid op te merken, hoe weinig kieskeurig onze voorouders waren, waar het hun voedsel betrof.

Het vleesch van kraanvogels [2]), reigers [3]), putoors [4]) of roerdompen, wulpen [5]), scholfhoenderen [6]), spreeuwen [7]), wachtels [8]) of kwakkels en pauwen heeft voor ons geen aantrekkelijkheid meer. In de middeleeuwen werd het met den meesten smaak gegeten. Was het wat hard, dan liet men het alvorens het te

---

[1]) Uitgaven van Sander Bentinck te Zutphen op Hertog Karels bruiloft, voorkomende in de Landrentmeesters rekening van Hendrik de Graaff a°. 1518 (Rijksarch. Arnhem). XI st. b. = XI stuver Brabantsch. De pondere = volwichtig, het volle gewicht hebbende.

[2]) Nat. Bl. III, 1823. (crane). Livre des Mestiers p. 8. Keukenb. Vl. bibl. I, XII.

[3]) Verschill. Rek. en Keukenb. passim.

[4]) Zie boven p. 66. Verschill. rek. passim.

[5]) Rek. H. v. Steenb. 1389, f° 63: omme XIIII vogelen geheiten welpen yn mijns heren cocken gesant. Zie over den wulp of wilp (Numenius arguata): Schlegel, De Vogels 2, 182.

[6]) Rek. A. van Boichop 1396—97, f° 124 v°.: Item Evert knecht van Middachten die scholfhoen ende reygeren bracht X gr. (Rijksarch. Arnhem). (schollevaar, aalscholver?)

[7]) H. Karels keukenb. f° 139 v°.: spreeuwen $1^1/_2$ stuver (Rijksarch. Arnhem).

[8]) Reg. f° 56a. Rek. v. H. v. Steenb. 1388—89, f° 45 v°. etc. (Rijksarch. Arnhem).

bereiden eenige dagen liggen, waardoor dit kwaad voor een deel verholpen werd.

Item alle ghevoghelten (zegt Bartolomeus Engelsman) die hert van vleeschen zijn ghelijck oude capuynen, eynden, cranen, pauwen ende gansen, die moeten langhe te voren doot sijn, eer men die coke.

De pauwen behoeven alderlancst doot te sine eer men die bereyde. De pau sal men twee oft drie dagen doot houden. De oude capunen twee en twintich uren. De cranen ende de reygers twee daghen ende halve."

De pauw, „wes vleysch also hart is, dattet cume vervulen mach, noch en wort niet lichteliken gecoect, als Ysidorus seyt," [1]) behoorde ondanks deze niet zeer aanlokkelijke eigenschappen tot de meest geliefde lekkernijen.

Volgens het 15de eeuwsche keukenboek ontdeed men bij het schoonmaken van den pauw alleen den romp van de vederen. Het koken vereischte veel zorg, daar de veeren aan kop en staart ongeschonden moesten blijven.

Wanneer de vogel, na gekookt te zijn, aan het spit moet worden gebraden, zoo leest men in het recept, „sal men nemen een dwale, daer men den steert me decke, ende men sal maken vier te poynte, den lichame mede te bradene, ende el niet [2]), ende naer dat hi ghebraden es, doet up een broot met eenen prieme ende doet af die dwale, ende dan soo draechten ter tafelen.

Door dit „broot" werd een rond of ovaal broodgebak aangeduid met harde korst, dat bij het opdienen als schotel dienst deed.

Veel vogels werden gebraden met smout en verder bereid met wijn, azijn, peper en andere kruiderijen als kaneel, gember, saffraan en dergelijke. Soms gebruikte men melk en eieren in

---

[1]) Bartol. Eng. f^0. 220a.

[2]) 'Men moet vuur maken, juist geschikt, juist van pas om het lichaam er mee te braden en anders niet'. Het vuur mocht dus niet grooter zijn dan het lichaam van den pauw.

plaats van wijn en azijn. Volledige recepten voor allerlei gevogelte kan men in bovengenoemd keukenboek vinden.

Voor putoren schijnt men een bijzondere voorliefde gehad te hebben. Ze waren echter, althans in Maerlant's tijd, voor ieder geen dagelijksche kost, zooals men kan opmaken uit de woorden[1]):

Butorius, als ic hore lezen,
Mach butor in Dietsche wesen,
Hals ende been heeft hi lanc,
. . . .
Sere wel riect hi te viere,
Heren spise eist, want hi es diere.

Bélon, een Fransch geneeskundige uit de 16de eeuw, deelt mede dat in zijn tijd in Frankrijk ook roofvogels gegeten werden. Hij verzekert dat o. a. een valk en een gier, na gekookt en gebraden te zijn, een goed voedsel opleverden en dat de valkeniers, wanneer een dezer vogels bij de jacht op het wild gedood werd, hem onmiddellijk voor het maal bereidden.

Haviken, valken en sperwers komen in de oude rekeningen wel voor, maar zijn te onzent niet als spijs gebruikt; meestal dienen ze tot geschenk[2]). In Le Livre des Mestiers worden ze onder de oneetbare dieren genoemd en, over de haviken sprekende, zegt Bartol. Eng.: „also langhe als si roven moghen, soe werden si van horen heren ghemint ende si werden in der borsten ende opten start mit een cleynen houcken ghestreelt ende ghestreken, opdat haer vederen effen en suverliken staen sullen, ende si werden mit groter naersticheden gevoedt, mer als si sterven so sijn si onnut gherekent van allen menschen, want si en werden niet gegheten, mer billiker opten dreck gheworpen."

Zij deden dus alleen als jachtvogels dienst.

---

[1]) Nat. Bl. 635 vlg.

[2]) Ook vinden we onder het opschrift „Fauconrie" posten als deze: Item om 7 hennen tot den spaerwaren.

Van de vogels die in de middeleeuwen als spijzen zijn voorgekomen dienen verder nog genoemd: hoenders [1]), ganzen [1]), eendvogels [1]), duiven [1]), „valmeduven" [2]), tortelduiven [1]), fazanten [1]), lemoengen [3]), houtsneppen [1]), haarsneppen [1]), patrijzen [1]) of veldhoenders, pluvieren (plavieren, plevieren) [1]), vinken [1]), musschen [4]), beedjanen [5]) en leeuweriken [6]).

Ook ooievaars, nachtegalen, meezen en merels worden in Le Livre des Mestiers opgegeven. Daar ik ze nergens anders onder de eetbare vogels heb aangetroffen, durf ik deze plaats echter niet als bewijs aanvoeren. Ze kunnen in dit verband genoemd zijn om den samensteller gelegenheid te geven de namen in het Fransch te vertalen. Toch is het zeer goed mogelijk, dat dergelijke vogels gegeten werden. In een boek, dat in 1560 te Straatsburg gedrukt werd, nl. de „Teutsche Speiszkammer" van Hieronymus Bock, worden alle mogelijke vogels als voedzaam en gezond geprezen, ook merels, lijsters, sijsjes, roodborstjes, meezen, spechten, „und sonst vil grosser und kleiner vogel, deren namen wir nit wissen".

Daarop vervolgt de schrijver:

„Die hellen Nachtgallen, und kleine Zaunschlüpferlin oder Meuszkönig, Trochili genant, lassen wir uns den Meyen aussen singen, und das wetter zu jeder zeit verkündigen, dann irer beder helle stimmen und gesang erfreuen uns krancken vil mehr dann ire schwache leiblin in der speisen genossen. sollen deshalben gesichert sein."

---

[1]) In rekeningen en andere stukken passim.

[2]) Livre des Mestiers, p. 8. Kil. i. v. valmduyve, palumbes, palumbus = houtduif, ringduif.

[3]) Keukenb. der Vl. bibl. I, XII. Ook lamoegie, lamoetsie etc. komen voor. Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. lamogie. Kil.: woerhaen, vetus Phasianus.

[4]) Livre des Mestiers p. 8 en Bartol. Eng. f° 220 c.

[5]) Beedjanen of beianien (fr. béjaune, d. i. bec jaune). Het zijn barmsijsjes of fratertjes. De volksnaam is geelbekfrijter. In sommige gilden werden maaltijden uit „beianien" bestaande of „beianienfeesten" gegeven Vgl. Gloss. flamand de l'Inv. des Arch. de Bruges par E. Gaillard, 592 b.

[6]) Livre des Mestiers p. 8 en Reg. f° 56 a.

En verder:

„Den Storcken, der unser gutter gast ist, und uns järlichs zu hausz besucht und darneben die giftige würm vertreibt, haben wir mit seinen jungen gesichert und gefreiet, lassen inen nit beschädigen."

Hoenders, kapoenen en veldhoenders waren er in zoo groote menigte, dat zij dikwijls als een soort van belasting of cijns werden opgebracht en aan de grafelijke of hertogelijke keuken afgeleverd.

Mocht de een of andere ambtenaar eenigszins traag blijken in het nakomen zijner verplichtingen, dan bleef een ernstige aanmaning niet uit, getuige het hier volgend schrijven van hertog Karel van Gelder:

„Unsen lieven getrouwen Bruyn van der Schueren, Amptman onss landtz van Tielle ind Boemelrewerde.

Lieve getrouwe! Soe nu die tyt van den jaire is, dat alle onse Amptluyden velthoenre laiten vangen, ind onss te have schicken as sy dese vurleden jaeren gedaen hebben, bevelen u dairomme, dat ghy u dairna stellen ind ons hyer t'Aernhem in onss koickenmeesters handen schicken soe voele velthoenre ghy in uwen ampte kunt laten vangen; ind kerckenspraicke [1]) geschien laiten, dat anders nyemantz geyne velthoenre en vange, wie hy oick sy; dat is soe onse ernst bevell. Hier en lait gheyn gebreck in vallen, want wy ons dair toe verlaiten.

Oick hebben wy bevaelen, dat men opteyckenen sall, woe voele velthoenre elck Amptman ons schickt.

Gegeven in onser stadt vurg. op ten XXII dach Septembris anno XXIX.

CHARLES [2]).

---

[1]) Openlijke afkondiging in de kerk.

[2]) Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 87.

Het is begrijpelijk, door de menigvuldige vasten, waaraan zeer streng de hand gehouden werd, dat visch even goed als vleesch een hoofdvoedsel was.

Bij de bespreking der vischsoorten komt de eigenaardige voorliefde voor zware spijzen wederom ten duidelijkste voor den dag.

We treffen onder de veel gegeten visschen zeehonden, bruinvisschen, ja zelfs walvisschen en meerzwijnen aan.

De schrijver van 't Regement der Ghesontheyt keurt wel is waar het vleesch dezer dieren niet onvoorwaardelijk goed, maar men scheen aan zijn woorden al zeer weinig gewicht te hechten, daar deze visschen in de rekeningen van de 13de tot de 16de eeuw ontelbare malen voorkomen [1]).

Daerom segghick (lezen we in bovenvermeld boek) dat die beestelijcke visschen ghelijc merzwijn, zeehont, dolphijn en dierghelijcke niet seere bequaem en sijn int regement der ghesontheyt. Want si sijn swaer van verduwinghen, grof van humoren ende van veel overvloedicheden. Ende oft men dese voernoemde visschen ofte dierghelijcke eten wilt, so en salmen die niet terstont eten als si ghevanghen sijn, maer men sal die soemighe dagen houden tot dat hen vleesch morw wort ende beue sonder corromperinghe der substanciën.

Het meerzwijn schijnt evenals de zeehond, de steur, de snoek, de haring en eenige andere visschen bijzonder geschikt te zijn geweest om als geschenk te worden aangeboden.

Meer dan eens wordt daarvan in oude geschriften melding gemaakt.

Toen hertog Jan van Blois in 1371 in Gelderland was,

---

[1]) Zie hiervoor:
De verschillende keukenb. der Geld. hertogen (Rijksarch. Arnhem).
De rek. der Grafelijkheid Holland en Zeeland onder het Henegouwsche huis.
De registers en rekeningen van het Bisd. Utrecht.
De rekeningen van Jan van Blois van 1361—62 en van 1371—72.
De Cameraarsrekeningen v. Deventer.
De oorlogen van hertog Albrecht van Beieren met de Friezen etc.

werden hem uit Holland twee meerzwijnen gestuurd, „des die een gheseint wert al heel mervrouwe van Ghelre te Arnhem" en in 1340 zond men er namens hertog Reinald II van Gelder zes ten geschenke aan diens vrienden, die te Keulen verblijf hielden.

Zoo deed ook de stad Brugge in 1471 aan „onzen ghe-duchten heere ende princhе (Karel den Stouten) daer hy lach met zynder armee voor Amiens, eenen stuer, eenen merzwin, III zalmen ende meer andere manieren van vissche ende lieve-lichede" toekomen [1]).

Zeehonden [2]) en bruinvisschen kwamen ook in de middeleeuwen aan onze kusten veel voor. In de 14de eeuw werden zij o. a. tusschen „Mase en Zyp" gevangen.

„Item Willem Utenbroek toech, van miins Heren wegen tusschen Mase ende Zyp ter strang [3]) om zeehonden en bruin-visch te copen" vindt men in een rekening uit dien tijd.

Wat den walvisch aangaat, deze hield zich, zooals le Grand d'Aussy aantoont, in vroegere tijden dichter bij de Vlaamsche kusten en dus ook bij de onze op [4]).

Vooral de tong van den walvisch werd in Frankrijk als een lekkernij beschouwd en bij mooten op de markt verkocht. In deze landen at men ook het vleesch [5]).

---

[1]) Invent. Br. VI p. 36.

[2]) „Canis Marinus, dat es mede
Van der zee een wonderlichede
Die wi heten den Seelhont"

zegt Maerlant en in de volgende regels omschrijft hij de wonderbaarlijke eigenaardigheden van dit dier nog wat nader:

„Plinius die maect ons cont
Dat si menighen visch verdwasen
Ende als si bassen souden .... si blasen."

Hetgeen in Maerlants oog een met de natuur strijdige eigenschap scheen te zijn. (Zie Nat. Bl. IV, 277).

[3]) Zie Kiliaen i. v. stranghe: brachium maris vel fluvii etc. In Zeeland heeten de kreeken strangen. De rek. is aangehaald bij Van Wijn, Hist. Avondst. II, p. 80.

[4]) Le grand d'Aussy II, p. 86.

[5]) Dezelfde medicus die het versche vleesch der groote visschen afkeurt prijst het, wanneer het gezouten is, aan:

Van alle visschen was de haring het meest populair; ze werd door arm en rijk een lekkernij gevonden en had, doordien ze door visschers en kooplui in overgroote menigte werd aangevoerd, het onschatbaar voorrecht voor iedereen verkrijgbaar te zijn [1]). Het was

als Liber Rerum seghet [2]),
Een visch scone ende bequame,
Die alremeest te wassen pleghet
Ende best, dus es et bekant,
Tusschen Norweghe ende Inghelant.
Al es hi clene, hi es waert ende goet,
Versch so es hi goet ter curen,
Ghesouten mach hi wel gheduren.

Inderdaad bleef de gezouten haring, ook vóór de nieuwe bewerking, zoo die al door Willem Beukelsz. is uitgevonden, veel langer goed, dan algemeen wordt voorgesteld [3]).

De beestachtige visschen, die overvloedich vleesch ende daartoe vocht hebben, sijn seer bequaem gesouten, gelijck dat blijct van den zeehond ende walvisch.

In de rek. v. Jan v. Blois 1371—72, p. 47 vinden we „8 pont baleyns" verantwoord. In de Bissch. Rek. 1377—78, p. 308 (uitgegeven door P. Vermeulen): Item $^1/_2$ pont balleyns.

Baleine, fr. baleine = walvisch.

Het spek der walvisschen werd in tonnen gekuipt, evenals dat der zeehonden of robben. Walspek, zee(l)spek en robbespek kan men in verschillende rekeningen herhaaldelijk vinden.

[1]) Dat ze zeer op prijs gesteld werd, bewijst een zinsnede uit het verhaal van der eerweerdiger vrouwen van Vreden, die luidt:

Dit is een wonderlick werck godes, dat die edele vrouwe, die wilneer soe derten (dartel, lichtzinnig) ende soe weeckelijk was, ende soe verweent in horen eten, dat si cume den necke (hier klaarblijkelijk rug) van den herinck mochte eten, dat si doe at, dat die werklude verworpen hadden.

Zie Bibl. Mnl. Lett. 70ste afl. p. 69.

[2]) Nat. Bl. V, 95, 106.

[3]) Zie over de uitvinding van het haringkaken het stuk van Mr. Nanninga Uitterdijk in Bijdragen tot de Gesch. v. Overijsel XI, 2[de] serie, 1[ste] deel p. 289 vlg.

Dit blijkt wel het best uit het feit, dat reeds in de 13de eeuw van Schonen aan de Zuidwestpunt van Zweden, waar de haringvisscherij het grootst was, de visch, behalve naar ons land, naar verschillende andere landen in Europa werd vervoerd, terwijl de reis bij de toenmalige primitieve middelen van vervoer veel langer duren moest dan tegenwoordig het geval zou zijn [1]).

In ons land was de Schonensche haring om haar deugdzaamheid beroemd en reeds in 1251 behoorden de kooplieden uit Kampen tot de trouwe bezoekers van de Zweedsche haringmarkten, terwijl ook Utrecht in het midden der 14de eeuw aan de vaart naar Schonen deelnam.

Zulk een goeden naam had de Zweedsche haring, dat er o. a. in 1418 te Kampen bepaald werd, dat wie andere haring dan Schonensche verkocht, een roode vaan moest uitsteken van een halven voet in het vierkant, op boete van 40 ℔ [2]).

---

[1]) Een ander merkwaardig bewijs vinden we in Matthiae Neoburgensis Chronica p. 25, Cap. 26 (uitg. d. Dr. G. Studer, Bern 1866).

Hierin lezen we hoe Rudolf van Habsburg (1273—1291) een vennootschap sloot met een bekwaam koopman en dezen opdroeg haring te koopen in Argentina (d. i. Straatsburg) om ze in Keulen van de hand te doen, en omgekeerd wijn in Keulen op te doen, dien hij in Argentina moest verkoopen. Ofschoon 's konings plan den koopman zeer vreemd toescheen, volgde hij toch diens raad. Het toeval nu wilde, dat er in Argentina overvloed van haring was, terwijl voor de Keulenaars dat jaar de haringvangst niet gelukkig verliep. Bovendien was er zooveel wijn naar Keulen afgevoerd (tanta multitudo vini descenderat) dat hij daar voor minder geld te koop was dan in Argentina, zoodat het een zeer voordeelige handel werd; en de koning zeide tot den koopman: men moet van tijd tot tijd eens iets ondernemen, dat het tegenovergestelde van winstgevend schijnt, niet altijd iets dat oogenschijnlijk voordeel belooft. In deze woorden ligt m. i. opgesloten, dat in gewone tijden de haring van Keulen naar Straatsburg werd vervoerd.

[2]) Bijdr. Gesch. Overijssel XI, 2, 1, 323.

Ook in andere steden bestonden dergelijke verordeningen:

Item so wie binnen Leyden Schoonschen harinc bruken wil, die en sel anders ghenen harinc bruken dan Schoonschen harinc, up ten harinc, die hi bruyct, verbeurt te wesen ende up een boete van XXII st.

Item wie ander harinc te coop hilde dan Schoonschen harinc, dair sel

De haring, die op onze kusten gevangen werd, stond dus blijkbaar bij de Zweedsche achter [1]).

Het zou te ver voeren alle vischsoorten, die in de middeleeuwen konden worden opgediend, en voor een groot deel ook heden nog voor eetbaar worden gehouden, afzonderlijk te behandelen. Ik zal er mij dus toe bepalen de overige soorten slechts bij name te noemen. Het zijn de volgende:

Steur [2]).
Zalm [2]).
Elft [2]), Meyvisch [4]).
Snoek [2]), Heeckt [3]).
Paling [2])
Aal [2]) { Plagael, Dolael, Kijfael, Roecael, Sleipael.
Schafteling [5]).

---

hi een teyken up hebben wit ende root, also openbairlic dattet kenlic is.

Zie Verslagen en Berigten uitgeg. door de vereeniging ter bevordering der Oude Ned. Letterkunde 5de jg., p. 41. (Fragment eener oude keur der stad Leiden hs. 15de eeuw.)

[1]) De in tonnen of kaken gezouten haring werd ton- of kaakharing genoemd in tegenstelling met de gerookte haring, die boxhoren, boxkshorinck of buckingh heette en ook onder den naam van hangharing bekend was, welken laatsten naam men ontleende aan de „hang", dit is de plaats waar de visch gerookt werd. Corfharinc was haring, die bij den korf werd verkocht. Zie verder Verdam, Mnl. Wdb. i. v. corfharinc en fokharing.

Le livre des Mestiers p. 9. geeft op: harinc vivelo, fr. harenc vivelai (?).

Voor panharinck, sprotharinck, krakkelo en rooden harinck zie Gloss. flam. de l'invent des Arch. de Bruges par E. Gaillard i. v. corfharynck.

[2]) In verschillende rekeningen en keukenboeken passim.

[3]) In verschillende rekeningen passim. Dat er tusschen „heeckten" en snoeken eenig verschil moet bestaan hebben, blijkt uit combinaties als de volgende: Heecten ende snouken (Livre des Mestiers, p. 9), en: heeckte ende snueke (Rek. H. v. Steenbergen 1389—90 f° 5. Rijksarch. Arnhem).

[4]) Meyvisch wordt in de Geld. rek. dikwijls verantwoord. Zie Kil.: visch die in Mei gevangen wordt, ook als benaming van een bep. visch, elft.

[5]) Oudste Rek. Dordrecht, p. 89 (in 1351): 200 paeldingen ende scaftelingen. Rek. J. v. Blois 1362 p. 110: 2 tonnen ghesouten scaftelinx. Bissch. Rek. 1377—78 d. Dr. J. P. Vermeulen passim. Zie Kiliaen.

Brasem [1]).
Voren [1]).
Spiering [1]).
Karper [1]).
Baars [1]).
Zeelt [1]).
Tincke [2]).
Bliek [1]).
Barbeel [3]).
Mone [4]).
Harder [5]).
Lamprei [1]), Prik [1]).
Grondeling [6]), Govioen [7]).
Stekeling [8]).
Pusch, Posch [9]).

---

[1]) In verschill. rek. en keukenb. passim. Men zie over deze en andere nog bekende visschen Schlegel, De Visschen.

[2]) Livre des Mest. p. 9: tincken ende baersen. Gespraechb. 611: tinken unde paling. Keukenb. Vl. bibl. II, XVII, XIX. Zie Kiliaen i. v. tincke, Lat. tinca.

[3]) Nat. Bl. V, 791, Livre des Mest. p. 9. Barbeel komt voor als naam van twee geheel verschillende visschen, nl. van een soort van karper (cyprinus barbus) en van zekeren zeevisch (mullus).

[4]) Rek. Hattem van 1420—22 p. 66 (Rijksarchief Arnhem). Diefenb. mullus, mollus, mume, moeme, mone. Nederl. meun.

[5]) Zie de voorbeelden bij Verdam, Mnl. Wdb. i. v. harder. Vgl. Z. Vl. Bijdr. 5, 37, waar als andere namen opgegeven worden: meun, grootkop, dikkop, snotvisch, vuilik, molenaar. Zie ook Gespraechb. 603: molnaers unde bolloc.

[6]) Livre des Mestiers p. 9. Rek. Henric v. Steenb. 1388—89 f° 107 (Rijksarch. Arnhem): Ic gronten. Rek. Hattem 1420—22, p. 140: om gruyndelen.

[7]) Zie Glossaire flamand-latin du XIIIe siècle par M. Gilliodts van Severen: wome = gobio. Nat. Bl. V 865. Verdam, Mnl. Wdb. govioene = grondelingen.

[8]) Nat. Bl. V, 865 vlg.
Pungicius es harde naer
Alre vische minste dats waer.
Scotenisse ende stekelinghe
Heetmen alle dese dinghe.

[9]) Nat. Bl. V, 671. Reg. en Rek. Bisd. Utr. Inl. p. XIV en verder in Geldersche en andere rekeningen passim.

Houting [1]).
Coelinc [2]).
Kolfoog [3]).
Esselinc [4]).
Kabeljauw [5]).
Schelvisch [5]).
Bolc [5]).
Leng [5]).
Stokvisch [6]), Habourdaen [7]), Roitschaar [8]).
Dorsc (dorch, derch) [9]).
Wijting [5]).
Gol, Gullekijn [10]).
Schol [5]), Pladijs [5]), (H)ieke [12]).
Bot [5]).
Heilbot [11]).
Tarbot [13]).
Tong [14]).

---

[1]) Rek. Hattem 1420—22, p. 199: VI houtinck. Rek. der Gr. I, 142: 220 houticke etc.

[2]) Bissch. Rek. v. Utr. p. 287. Zie Verdam, Mnl. Wdb. coelinc (culinc, cuilinc), naam v. een kleinen visch. Mnd. kuling (Diefenb. 97 op capito). Hd. küling, käuling, kleine baars. Vgl. ook hd. kaul in kaulbarsch, kaulkopf, etc.

[3]) Rek. Hattem 1420—22 passim (Rijksarch. Arnhem). Zie Kiliaen.

[4]) Rek. Hattem 1420—22 p. 64. Misschien dezelfde visch als de hesseling.

[5]) In verschillende rekeningen en keukenboeken passim.

[6]) Cameraarsrek. v. Deventer V, p. 170: vor een hondert stocvyssches. Van Hasselt Geld. Maandwerk II, 327 etc.

[7]) Aberdaan, laberdaan. Zie de voorbeelden bij Verdam.

[8]) Rek. C. v. Kaits 1492, f⁰ 136 v⁰ (Rijksarch. Arnhem): Item III tonnen roitschaar.

Volgens Van Dale is roodschaar een soort v. stokvisch.

[9]) Dorsc = een soort schelvisch. Zie Verdam, Mnl. Wdb.

[10]) Kleine kabeljauw of schelvisch. Zie voorbeelden bij Verdam.

[11]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. hieke (ieke). Hetzelfde als mnl. pladijs. schol.

[12]) Rek. Henr. v. Steenbergen 1388—89 f⁰ 106 v⁰.

[13]) Reg. f⁰ 57d.

[14]) Reg. f⁰ 57b. Gespraechb. p. 78. Reg. en Rek. Bisd. Utr. p. XLV, enz.

Makreel [1]).
Rog [2]).
Kreeft [3]).
Coc [4]), Zeehaan [5]).
Zeehaas [6]).
Bert, bart [7]).
Lomp [8]).
Sprot [9]).
Oester [10]).
Mossel [11]).
Sardijn [12]).
Krab [13]).
Wylox [14]).
Garnaal [15]).
Zestel [16]).

---

[1]) Livre des Mestiers, p. 9. Nat. Bl. V, 756.

[2]) Gespraechb. p. 79. Nat. Bl. V, 946.

[3]) Gespraechb. p. 79. Livre des Mestiers p. 9 (crevitsen). Z. Vl. Bijdr. IV, p. 293. Rek. Henr. v. Steenb. 1388—89 f° 1 v° (Rijksrch. Arnhem).
Reg. f° 58b: Zeekreeften en rivierkreeften.

[4]) Livre des Mest. p. 9. Gespraechb. p. 79. Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. coc. = benaming van een zeevisch, zeehaan, groote poon, knorhaan.

[5]) Rek. Henr. v. Steenb. 1388—89 f° 107. Rek. Henr. v. Steenb. 1389—90 f° 54. Reg. en Rek. Bisd. Utr. 1325—26, p. XLV, verder passim.

[6]) Reg. en Rek. Bisd. Utrecht, p. XLV. Invent. Br. I, 114, rekening v. 1302. Nat. Bl. V, 337 en 625. Kil.: lepus marinus.

[7]) Invent. Br. I, 114, verder passim. Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. bart.

[8]) Nat. Bl. V, 165. Zie Verdam, Mnl. Wdb. De aalkwabbe, aalpuit, puitaal, (gadus lota).

[9]) Zie o. a. Keukenb. v. Hertog Karel 1493 f° 2. v°: 1 c sprots.

[10]) Livre des Mest. p. 9. Zie verder verschillende rekeningen passim.

[11]) Livre des Mest. p. 9. Rek. Henr. v. Steenb. 1388—89 f° 35 (Rijksarch. Arnhem). Rek. Hattem 1409. f° 21 (Rijksarch. Arnhem). Rek. Hattem 1420—22 p. 149. Reg. en Rek. Bisd. Utr. p. XLV.

[12]) Bissch. Rek. 1377—78 p. 314: item c. sardeynen.

[13]) Rek. H. v. Steenb. 1389—90 f° 5, f° 70 (Rijksarch. Arnhem).

[14]) Geld. keukenrekeningen passim. Wylox = de gewone kinkhoorn of wulk.

[15]) Reg. f° 57c: garnaet (hier onder andere vischsoorten genoemd).

[16]) Livre des Mest. p. 9. In het Fransch vertaald door congre = zeeaal.

Setsen [1].
Levervisch [2].
Fax [3].
Rivis [4].
Putox [5].

De visch werd versch, gezouten [6], gerookt of gedroogd gegeten. Soms werd ze eenvoudig met boter of smout gebakken, of in water gekookt en met verjuus, azijn of wijn en look bereid; dikwijls echter legde men ze in gelei. Het recept van „galentine" voor honderd prikken was in de 15de eeuw:

> 1/2 vierendeel pont pepers,
> een onse soffraens,
> wrivet te gader ende tempert met wine,
> ende in wijnazijn ziedse [7].

---

[1] Livre des Mestiers, p. 9 (in het Fransch vertaald door seches).

[2] Rek. H. v. Steenb. 1389—90 f° 12 v°. 1c. levervisch.
Volgens Van Dale een soort van lipvisch (labrus hepatus).

[3] Oorl. Albrecht p. 208 (a°. 1399).

[4] Livre des Mest. p. 9. Keukenb. Vl. bibl. I, XXVII. Invent. Br. IV, 14.

[5] Invent. Br. IV, 434.

[6] Zelfs gezouten zalm, elft, paling en aal komen meermalen voor.

[7] Een ander recept van 1451 was:
een ℔ gembers,
IIII loet saffraens,
I ℔ mandelen,
II ℔ brootsukers,
XVIII quarten wyns (zie Van Hasselt Geld. Maalt. p. 107).

In een Geld. Keukenb. van 1493 (Rijksarch. Arnhem) wordt voor galentijn verantwoord:

eyn veirdel pontz safferaens, II pont suckers, 1/2 pont canels, 1/2 pont negell en I veirdell pont maschoten blomen. Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. muscaetbloeme = foelie, eig. muskaatbloesem.

Een ander bestanddeel van de galentijn was „huusblase" = vischlijm, meer dan eens in de rekeningen genoemd (huus = visch, een soort van steur).

In de „Teutsche Speiszkammer" (1550) lezen we:

„In der Thunaw werden neben andern fischen auch die grossen Hausen (zu Latin Huso) gefangen welcher blasen unsere köch zu den Fisch galreyen brauchen".

Zooals reeds is opgemerkt, behoorde het brood mede tot de voornaamste bestanddeelen van het maal. Broodjes van allerlei vorm zien we op de middeleeuwsche afbeeldingen van maaltijden op tafel liggen. Ze werden met den algemeenen naam van „cleinbroot'' bestempeld [1]).

Behalve de broodtailloren waarover te voren reeds gesproken is, waren er aan het hof van Karel den Stouten eveneens zoutvaten van brood in gebruik. Het was de taak van den Saussier om voor het brood te zorgen „daer op dat men leeght 't sout omme te makene, 't soutvat'' [2]).

Ook in vele burgerhuishoudens zal men hier evenals in Frankrijk het zoutvat wel eens door een uitgehold stuk brood vervangen hebben [3]).

Er waren velerlei soorten van brood; het kon, gelijk men in tRegement der Ghesontheyt leest, gebakken worden van terwe, van gerste [4]), van rogghe, van even (haver) van boecwey ende van den granen gheeten risum [5]) ende milium (gierst). Ook bakte men brood uit een mengsel van tarwe en rogge masteluin [6]) geheeten.

---

[1]) Benamingen van bijzondere soorten van broodjes of brooden zijn o. a. bollen (Fri. Stadrechten 246, 96), goestgens (Verdam, Mnl. Wdb.), cockillen (volgens Kil. is cockille geroosterd brood met boter. De oorspr. beteekenis is schelp. Vermoedelijk was dus de cockille schelpvormig), „krekelinge" (Arnh. Stadsrek. passim). Onder „micke" verstond men niet alleen een fijn brood, maar ook grof brood, hetzij van weit of van rogge. (Zie Verdam, Mnl. Wdb.). „Klampen (d. z. aaneengeklampte) micken" worden in de Arnh. Stadsrekeningen nu en dan verantwoord. Ook „weggen" worden in deze rekeningen genoemd. Dilrebrood zal wel gebakken zijn uit deeg, dat met dille (anethum graveolens) was vermengd. Voor „dilrebroot" cf. Oudste keurb. v. Rott. tusschen 1408 en 1414 uitgegeven door Prof. R. Fruin Jr.

[2]) Matth. Anal. I, 283.

[3]) Alfred Franklin, La cuisine p. 57.

[4]) In de rek. van A. van Boichop 1399—97 f° 129 (Rijksarch. Arnhem) lees ik: doe omme sparlen (?) gerstenbroet.

[5]) Risum = rijst. Overigens komt rijst betrekkelijk weinig voor, gewoonlijk op visch- of vastendagen. „Zuet melck tot den Rystbry" is een post, die we in de Arnhemsche stadsrekeningen (Rijksarchief Arnhem) nu en dan aantreffen.

[6]) Voor voorbeelden zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. masteluyn.

In de rekeningen komen grof en fijn weite- of tarwebrood, gerste- en roggebrood het meest voor. Ook beschuiten of „broetbiscotte" waren bekend [1]).

Dat gerste- en havermeel niet tot het fijnste gerekend werd, blijkt uit een Leidsche keur [2]) van 1450, die luidt: Item soe en moet nyemant gerst noch haver backen onder tarwe of rogge, hy en sal een besceidelic cruys op dat broot backen, dat men bekennen mach datter gerst of haver in gebacken is, op die boeten van 18 sc. ende een maent sijn neringe.

De arme zal zich in den regel met de mindere broodsoorten vergenoegd moeten hebben. Bij bijzondere gelegenheden, wanneer er b. v. een gehangen of verbrand zou worden, mocht hij zich op den dag zijner terechtstelling aan schoonbrood en wijn vergasten [3]).

Dit „schoenbroot, dat die edele luden eten" werd bereid uit de fijnste tarwebloem; dat is het „alre puerste ende dat leckerste datter is, ende die alre cleynste bloeme die men maken mach [4]).

Men noemt dit fijne tafelbrood ook „lichtbroot" of met een naam, die duidelijk de bestemming ervan aangeeft „heren- of hofbroot". De wijze waarop het hofbrood gebakken werd scheen ten gevolge te hebben, dat het baksel minder lang goed bleef, hetgeen men kan opmaken uit de volgende aanteekening in een Geldersch keukenboek van 1450 [5]):

XV malder weytz aan schoenbroede gebacken, van elken malder gegeven te backloen 1 alden brasd. ende dat broet moest men ruekeloes wederom verkopen, omme des schummelens wille, so dat niet duren en mocht ende dairin verlaren, soe die semelen uitwaren ende op haeffs manier [6]) gebacken was, soe dat al mans gadinge, niet en was, an elken malder III kr.

---

1) Rek. der Gr. III, p. 226 en p. 240.
2) Leidsch Keurb. 1450, p. 233 (uitg. d. Dr. Hamaker).
3) Van Hasselt, Arnh. Oudh. II, p. 63.
4) Bartol. Eng. f° 345c.
5) Rek. A. v. Goer 1450 f° 35 (Rijksarch. Arnhem).
6) Op hoofsche wijze.

Dat het meel tevoren van de zemelen werd gezuiverd, was niet zulk een bijzonderheid. In verschillende steden was het den bakkers zelfs verboden „semel of kernelle [1]) in het brood te bakken en Bartolomeus Engelsman leert, waar hij over de bereiding van het brood spreekt: „Tmeel werdet mitter molen gewreven ende ghemalen ende wert mit enen zeve van den zemelen ghescheyde". Na deze bereiding besprenkelde men het met warm water en voegde er deesem aan toe. Daarop werd het gekneed „zomwijl mit voeten, zomwijl mit handen", ende werdt nae ghebrocht in eenre formen van broede ende ten laetsten wertet ghecoect ende ghebacken".

Soms ook „wertet in der asschen ghebacken sonder deessem" [2]). Over de wijze waarop dit in Frankrijk geschiedde deelt Le Grand d'Aussy ons het volgende mede.

Men legde het deeg op den haard of op een verwarmde aarden of ijzeren plaat. Na het met een soort van kap bedekt te hebben, stapelde men daarop heete asch. Nog lang na de uitvinding der ovens bleef deze oorspronkelijke wijze van bakken in gebruik [3]).

Gewoonlijk boden de bakkers hun waar aan de broodbanken op de markt te koop. Ze stonden onder een scherpe controle. Vervalschingen van welken aard ook sleepten strenge straffen na zich [4]).

Van overheidswege werd het gewicht der verschillende broodsoorten bepaald, zóó dat het varieerde naarmate de graanprijzen rezen of daalden [5]). De keurders of weegmeesters, die uitgezonden werden om het gewicht der brooden op te nemen,

---

[1]) Kernel evenals kortmeel, het minder zuivere deel v. h. koren.

[2]) Bartol. Eng. f° 316c.

[3]) Een gelijksoortige wijze van bereiding werd ook in in ons land, vooral bij de boeren, nog langen tijd gevolgd.

[4]) Leidsche keurb. v. 1450. 235.

Oudste Keurb. v. Rott. tusschen 1408 en 1414. N°. 103 enz.

[5]) Middeleeuwsche rechtsbronnen der stad Utrecht door Mr. S. Muller I, p. 100.

hadden het recht te allen tijde „also dicke als ze wilden" de bakkers te bezoeken [1]). Klaarblijkelijk trokken deze laatsten nu en dan partij van verschillende omstandigheden, die hen konden doen vermoeden, dat ze voor een enkele maal van het ongewenschte bezoek verschoond zouden blijven, zóó zelfs dat in 1374 de overheid te Utrecht meende hieraan door een aantal verordeningen eén einde te moeten maken. Den weegmeesters werd o. a. opgedragen zoowel op feest- als op werkdagen hun recht om te wegen te doen gelden, terwijl ook de volgende eigenaardige bepaling onder die verordeningen voorkomt:

„Voert der backer huze, daer vrouwen kiints legghen, daer zel men oec weghen, ende men zels daer nyet omme laten dat zi kiints legghen".

Lang niet altijd werd het brood bij den bakker gehaald, menige huisvrouw bakte zelf, zoodat tot de gemakken van een welingericht woonhuis een bakoven behoorde [2]).

Dat de vrouwen er wel slag van hadden het brood lekker en smakelijk te bereiden, blijkt hieruit, dat voor feestmalen het licht- of fijnbrood dikwijls bij een vrouw werd besteld.

„Nelle metten lichten broede" scheen te Deventer aan het einde der 15de eeuw om haar bakkunst bekend te staan: er ging althans geen maaltijd van raad en schepenen voorbij, waarvoor zij niet het fijnbrood leverde.

Natuurlijk kon het wel eens gebeuren, dat de huisvrouw bij de drukke werkzaamheden, die het bestuur der huishouding eischte, aan het brood niet zooveel zorg kon besteden als wel wenschelijk was voor de deugdelijkheid van het baksel, of dat door onverhoopte omstandigheden het brood minder goed was

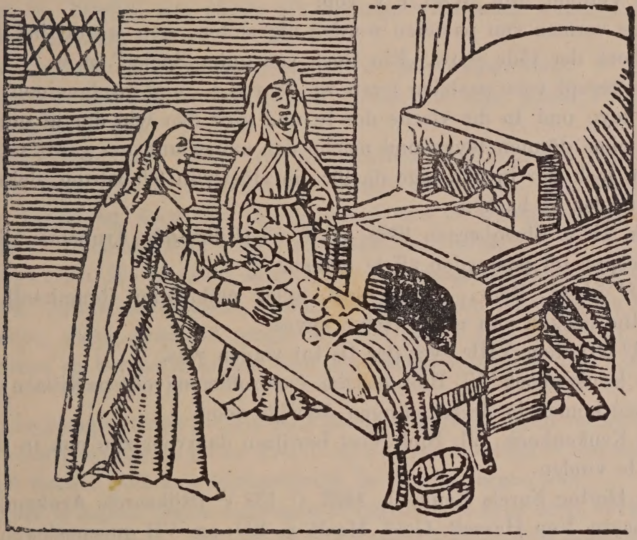
---

[1]) Oudste Keurb. v. Rott. N°. 103.

[2]) Ook het „huusbacken", d. i. in huis gebakken brood, moest evenals het koopbrood van een merkteeken voorzien zijn. Zie Leidsche Keurb. 1450, p. 257.

uitgevallen, zoodat het b. v. „onderbleven” of ongaar op tafel kwam.

In Delft schenen dergelijke resultaten in het midden der 13de eeuw zoo dikwijls aanleiding tot conflicten tusschen de beide echtgenooten te geven, dat het niet alleen de aandacht trok van den magistraat, maar zelfs die van den vorst. Graaf Willem II waakte met zulk een vaderlijke zorg over het geluk



XV. Naar een houtsnede uit het „Boeck van den Pelgrim” (Delft, Eckert, 1498).

zijner onderdanen, dat hij onder de privilegies, die hij in 1246 aan „het nieuwe Delf” gaf, deze bepaling deed opnemen:

„Poirter, die een wijf heeft, die te backen of te brouwen es ghewone, die mach een backelic [1]) broots verliesen, ende also een brouwelic [2]) biers, en dair jegens en mach hair man geen achtinge hebben [3]).

---

[1]) Baksel.

[2]) Brouwsel.

[3]) Meylink, Bijl. tot de Gesch. van het Hoogheemraadschap van Delft, p. 55, 45.

Voor pasteien, vladen, taarten en koeken kon men niet bij den broodbakker terecht. Ze werden gewoonlijk door den pasteibakker geleverd.

De vormen voor pasteien en vladen, destijds „coppen" [1]) genoemd, werden van meel gebakken [2]). Men vulde ze met vleesch [3]) of visch [4]), soms ook met vruchten [5]) op.

Koek, taarten, suiker- en banketwerk, van allerlei soort [6]),

---

[1]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. cop.

Hoe de vormen van pasteien werden afgesloten, zien we uit het Duitsch keukenboek der 14de eeuw, „Ein Buch von guter Speise", p. 6.

In het recept voor pasteien lezen we daar o. a.: und mache einen dünnen derben teyc und tu die vische dor in und giuz den win dor uf und decke ez mit eime dünnen teyge und mache daz umme und um gantz und brich oben ein loch dor in und lege da für ein clüsterlin (claustrum, deksel) von teyge und laz ez backen.

[2]) Rek. H. v. Steenbergen 1389—90, f° 87 (Rijksarch. Arnhem): VII spint meels, coppe tot pasteyden aff te maken.

Ald. f° 54 v°: Item.... van meel, milck ende brant (brandstof) tot LX vladen the backen van mijns Heren spyse.

Ald. f° 58: Item VIII^c eyer der II^c tot vladen was.

[3]) Zie Keukenboek. Vl. Bibl. passim. Ook roffiolen (volgens Kiliaen vleeschpasteitjes) komen in de rekeningen dikwijls voor.

[4]) Zie Keukenboek, Vl. Bibl. Veel bewijzen daarvoor zijn ook in de rekeningen te vinden.

[5]) Zie Hertog Karels Keukenb. 1493, f° 133 v° (Rijksarch. Arnhem): Peren totten pasty. Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 100: om VII queepasteyen, etc.

[6]) Appeltaart, pomeye, palmeye, appeltasseye genoemd. Zie Bissch. Rek. 1377—78, p. 286, Keukenboek van hertog Karel 1493, f° 145 v°., Rek. H. v. Steenbergen (Rijksarch. Arnhem).

Amandeltaart of amandeleit, zie Keukenb. Vl. Bibl. I, 14.

Dariolen, zie de voorbeelden bij Verdam.

Massepeyn, zie de voorbeelden bij Verdam.

Knapkoeken, Van Hasselt Arnh. Oudh. III, p. 110.

Cranselingen (cransteling, cansteling), zie Livre des Mest. p. 10: van eyeren ende van bloumen maect men gheroerde couken ende canstelinghen. Zie verder de voorbeelden bij Verdam.

Zie ook Kiliaen i. v. Keysterlinck en Krantselinck.

Wafelen, Livre des Mest. p. 10. In verschillende rekeningen passim.

Obliëen, dun wafeltje, ook prouwel genoemd, een in oorsprong met Ndl. ouwel. Een recept voor oblieën vindt men in Van Hasselt, Arnhemsche Oudheden IV, p. 242 (a°. 1518):

onder velerlei namen bekend, behoorden tot de grootste aantrekkelijkheden van het nagerecht.

Arssen om Hoblijen te backen gekoft III punt Suckade.
Item noch omb IIe eyer.
„ „ III qt Wins.
„ „ omb zuete Botter.

Nuwelen (nieuwelen), zie Verdam, Mnl. Wdb., een soort van oblie of prouwel van mlat. nebula. Dat er verschil tusschen nebulae en oblatae geweest is, bewijst een plaats uit Ducange waar beide woorden met „et” verbonden worden.

Zoowel oblieën als nuwelen komen in de rekeningen voor.

Vadden = meelkoeken met eieren bereid, zie Mnl. Dram. Poezie (uitg. door Moltzer) p. 325.

Bongnetten. Het recept van bongnetten is te vinden in het Keukenboek Vl. Bibl. II. I.: Hoerendreete heeten bongnette. Een even weinig kiesche benaming voor een luchtig gebak met de eerstgenoemde overeenkomende is „nonnefortsjes”; zie Oudemans, Mnl. Wdb.

Kerspellen. Zie Verdam, Mnl. Wdb. Benaming van een soort van koek of gebak, dunne pannekoek, flensje. De grond van het woord is fr. crêpe, ofr. crespe, aldus genoemd omdat men het gebak kan krullen of oprollen. Ook kerspe en kerspette komen voor als namen van gebak (zie Kiliaen i. v. kerspe).

Tragie (dragie, tregie, tergie etc.) komt in de rekeningen veelvuldig voor.

Ook compost, gebakken kruid en confect, confijt = wat met suiker ingelegd wordt, treft men herhaaldelijk in de rekeningen aan.

Compost is eigenl. iedere ingelegde of ingemaakte spijs en in het bijzonder ingemaakte confituren, ook de een of andere spijs (vla of koek) hiermede bereid. De naam geeft aan dat ze uit verschillende bestanddeelen is samengesteld.

Een recept vindt men in Mnl. Geneesk. recepten en tractaten, zegeningen en tooverformulieren (uitg. door Dr. W. L de Vreese) I, 227:

„Omme te maken compoest van VI groten, neemt een pinte zeems, II pinten wins, ende I vierendeel meets, ende een onse sandre ende een ℭ dicke coux. Ende die wil maken van VIII groten, so doemer in een onse pepers, een alf onse ghingebers, ende een onse nagle, ende een sesein greinen (grein = lat. granum fr. grain, korrel van een bep. soort, paradijskoren, cordamom, een kleine geneeskrachtige pepersoort) ende een onse compoestpoedre. Dit is compoestpoeder: carewi II onsen, venkelzaet II onsen, coriandre III onsen, anys VIII onsen.

Bartol. Eng. (f° 325b) noemt compost een spijs, welke is samengesteld uit lappates, dat zijn „sommighen verschen tammen cruden”, volgens sommigen „cabuiscoelen”, verder uit „edick, mostaert ende honich”.

Uit alles blijkt, dat onze voorouders groote liefhebbers van zoetigheid en „zukereyen" geweest zijn. Vermakelijke bewijzen dienaangaande komen ons in de oude rekeningen telkens voor oogen.

Op vastenavond van het jaar 1447 vertoefde Hertog Arnold met zijn vrouw en jonker Adolf te Arnhem. De raad der stad bood het vorstelijk drietal een maaltijd aan en bestelde daartoe o. a. drie suikerkoeken „voir mynen heren, meyn vrouwe ende den jonghen heerscap" [1]) en toen in 1450 op den Heiligen Palmdag de hertogin van Gelder bezoek kreeg, werd er een bode naar Lobith gezonden om een half pond „suycker erten" want mijn Here van Cleve dair was by mijnre Vrouwen genaden [2])".

Nu en dan vond ik een aanwijzing, dat men ook in de middeleeuwen de kunst verstond om door middel van bloemen een fijnen, geurigen smaak bij te brengen. Witte en roode rozebladeren komen in menig recept voor. Blancmanger werd volgens het Duitsche kookboek uit de 14de eeuw [3]) met „gestozzen violn" bereid en voor een „fialmus" of violen conserve geeft ditzelfde

---

Een derde recept voor compost vindt men Keukenb. Vl. Bibl. I. XV.

Gebakken kruid is vermoedelijk een gebak dat bereid is uit een mengsel van kruiderijen of specerijen en suiker. In de Rek. v. H. v. Steenbergen 1389—90, f° 89 v°. (Rijksarch. Arnhem) vinden we o. a.:

Van Meister Jan abteker ende medico II punt gebackens kruitz geheiten perletûirs, tpunt XLV gr. ende IIII punt anders wits gebackens kruytz tpunt XXX gr. ende III punt wits tpunt XXVIII gr. ende I punt roeds XV gr.

„Gebacken sueker" treffen we ook telkens in de rekeningen aan. Misschien was de kleur van het gebakken kruid afhankelijk van de suiker, die er voor gebruikt werd; behalve bruine suiker wordt in de rekeningen telkens witte en roode suiker verantwoord. In de Mnl. Geneesk. recepten en tractaten etc. wordt in N°. 222 een manier aan de hand gedaan „omme roet te maken zuker". Vergelijk ook recept 224 ald.

[1]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. I, p. 83.

[2]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 197.

Hertog Karels Keukenb. 1493, f° 111 v°: Item .... IX ℔ sukers ad XI butkens, III ℔ mandelen XII butkens, om suykererten II butkens, zukerkandi, etc.

[3]) Ein Buch von guter Speise (Stuttgart 1844), p. 2, 24.

kookboek een recept. Een enkele maal zelfs is er in de rekeningen der stad Brugge van „bloecemen geconfijt” sprake [1]).

Behalve aan de tevoren genoemde lekkernijen deed men zich bij het dessert ook aan kaas te goed. „Na den eten een luttelkijn ghegheten verduwet sy die spise”. Ook kaastaarten komen nu en dan voor [2]). De groote verscheidenheid, die men bij de kaassoorten aantreft, bewijst hoezeer zij in den smaak viel [3]). Hollandsche kaas stond ook in het buitenland goed bekend [4]).

Brij en pap schenen meer een burgermanskost te zijn. In de grafelijke en hertogelijke rekeningen wordt er althans, voor zoover mij bekend is, geen melding van gemaakt [5]).

De raad en schepenen van Arnhem werden bij hun maaltijden van tijd tot tijd op rijstebrij met zoetemelk onthaald [6]). De „twee personagien, gecleet up zijn boersche” die in een tafelspeelken der 14de eeuw optreden [7]), en den lof van het ei bezingen,

---

[1]) Invent. Br. II, p. 65, a^{0}. 1358.

[2]) Arnh. Stadsrekeningen passim. (Rijksarch. Arnhem).

[3]) Texelsche kaas, Arnh. Stadsrek. passim.
Kantert (komijne) kaas, Geld. Keukenb. en Arnh. Stadsrek. passim.
Schapenkaas, Geld. Keukenb. en Arnh. Stadsrek. passim, L. d. Mestiers, p. 10.
Vlaemsche caes, Invent. Br. III, p. 17.
Bethunsche caes, Invent. Br. IV, p. 442.
Cardewaens caes, Invent. Br. IV, p. 442.
Inghels case, Invent. Br. IV, p. 442. Livre des Mestiers, p. 10.
Roomsche casekins, Invent. Br. IV, p. 442.
Sampaendschen casen, Invent. Br. IV, p. 442.
Caes van Brie, Livre des Mestiers, p. 10.
Haarlemsche kaas, Rek. H. v. Steenb. 1388—89, f^{0} 10 (Rijksarch. Arnhem).
Perskaas, Geld. Rek. 1397 (Van Hasselt, Geld. Maandw. I, p. 189).
Case van Gauy, Keukenb. Vl. Bibl. I, XXI.
Kase de Gein, Keukenb. Vl. Bibl. II, II.

[4]) Teutsche Speiskammer. Hieronymus Bock (Strassburg 1550), p. 25: im Niderland haben die Holendische kaesz das erst lob.

[5]) Wel vinden we een enkele maal posten als deze: in der koecken gesant tot gorte, 1 malder haveren.

[6]) Arnh. Stadsrekeningen.

[7]) Mnl. Dram. poezie (uitg. door Moltzer), p, 325.

prijzen den „supenen [1]), gheswollen met sap en wittemoes", waarvan eieren een voornaam bestanddeel uitmaken, terwijl Lippen Loer, een jong staatsburger uit het midden der 16[de] eeuw, die den geheelen dag voor zijn moeder moest spinnen en als eenige belooning „een schottel bonen voor sijn snuyt creech", watertandde bij het gezicht van de „soetemelckxe of witmoespap", die zijn buurjongen Hanneken Leckertant binnen haalde [2]).

Terwijl men tegenwoordig meent niet genoeg te kunnen wijzen op de heilzame werking van groenten en vruchten, was men in de middeleeuwen een geheel andere meening toegedaan. Indien men zich de moeite eens gaf, na te gaan hoe dikwijls in den loop der tijden de uitspraken der medische faculteit veranderd zijn en zich gewijzigd hebben, vooral waar het betreft het bepalen der voedingswaarde van verschillende levensmiddelen of van den al of niet schadelijken invloed, dien deze op het menschelijk lichaam kunnen hebben, dan geloof ik dat zulk een onderzoek de verrassendste uitkomsten zou opleveren.

Wanneer we de werken van middeleeuwsche medicijnmeesters doorbladeren, vallen ons ieder oogenblik de voor onze opvattingen meest vreemdsoortige raadgevingen in het oog.

---

[1]) Zie Kiliaen i. v. soepen en suypen.

Een recept voor formente potaege of tarwebrij vindt men in: Mnl. geneeskundige recepten en tractaten, p. 64. 220: Omme te makene een formente, neemt goede tarwe ende siet die in zuveren borne (water), ende dan neemt zoete melc van coyen — of eist in de vastene neemt amandelmelc, — ghesoden ende lecht daerin uwe tarwe die te voren ghesoden was in borne, ende gheleit up een scone dwaele up stroe te versipene van den watere; dan ghedaen in de melc ende II of III eyeren nadat ghi formente maken wilt die breech daerin, ende sofferaen, ende zuker, ende goede poeder (gestampte specerijen), goeden cruden ende allettel blomme, dat allettel mach binden: dit heet formente potaege.

[2]) Trou moet blycken, uitg. d. Dr. G. Kalff (Het esbatement van Hanneken Leckertant).

Zoo ook met betrekking tot de groenten.

„Van den cruyden oft wermoesen, die men ghewoenlijck is te ghebruken, sijn ten eersten generale reghelen te stellen" [1]), zoo begint een middeleeuwsch geneesheer zijn verhandeling over de groenten.

De hoofdregel, dien men nooit uit het oog verliezen moet, is deze „dat alle cruuden ghemeynlijc quaet sijn in den wech der spisen ende si en gheven den lichaem gheen voetsel" [1]).

Juist het feit dat groente als spijs niet zwaar genoeg was naar den zin der voorouders, is mijns inziens de voornaamste reden waarom men zulk een vooroordeel tegen haar had opgevat.

„Deghene" dus „die ghesont bliven wylt, en sal ghemeynlijck niet veel fruyten noch wermoesen eten" [2]). Ze hebben nl. een menigte schadelijke eigenschappen.

Vooreerst brengen ze „melancolijcken oft quaden humoren" voort. Ook zijn er verscheidene onder, die het bloed „vaporues, waterachtige, flumatijck en onverduwen" maken, altemaal eigenaardigheden, die het niet geraden doen zijn er veel van te gebruiken.

Alleen „buglosse" [3]) en „latuwe" [4]) zijn minder kwaadaardig dan de andere groentesoorten, terwijl onder de „wortelen" de rapen naar de middeleeuwsche opvatting voor het menschelijk lichaam het meest geschikt zijn, „dwelck ghenoech bewesen wort mit de lieflijcheyt haers smaecx" [5]).

Bij het gebruik van koolen echter moet men vooral op zijn hoede zijn. Het „koolsop" nl. heeft laxeerende kracht, terwijl de substancie stopt.

Het is daarom aanbevelenswaardig het „sop" in het begin van den maaltijd te gebruiken en de koolen aan het einde, òf het eerste water waarin de kool gekookt wordt, af te gieten en

---

1) Reg. f° 48a.
2) Reg. f° 36a.
3) Buglosse = ossentonge (Anchusa officinalis L.).
4) Fr. laitue = salade.
5) Reg. f° 53b.

ze voor de tweede maal met frisch water op te zetten: er zal dan geen „perijckel” meer zijn.

Houdt men zich niet aan deze raadgevingen, dan veroorzaken die twee elkaar tegenstrijdige krachten een „jaghende beroeringhe” in de maag, wat vooreerst een alleronverkwikkelijkst gevoel moet zijn en ten tweede alleszins verderfelijk voor 's menschen gestel.

De meeste soorten van warmoes at men, juist omdat ze laxeerend werkten, in het begin van den maaltijd, opdat die werking door de volgende gerechten kon worden tegengegaan, terwijl men het zeer onverstandig oordeelde, „worghende oft stoppende” fruiten en groenten vooraf te gebruiken, omdat mitsdien de nederdaling der spijzen uit de maag belet kon worden.

De groenten werden bereid met olie, boter of smout [1]), „ende specialijc verckensmout” [2]). Van de oliesoorten vond men de olijfolie [3]) „de suetste, de ghetemperste ende lieflijcst van natueren”. De uit noten vervaardigde olie stond evenals de lijnzaadolie als „seer heet ende drooghe” bekend. „Olye van oelsaet” was goed van smaak en van reuk, maar zij „declineerde ter coutheit” en olie van zoete amandelen was „loeflijck ghenoech”.

Enkele groenten als „latuwe ende porceleyne” konden ook rauw gegeten worden: zij werden met azijn klaar gemaakt „om de hette des bloets te bedwinghen ende den brant der maghen ende der leveren”.

---

[1]) Reg. f° 60b.

[2]) Reg. f° 60c. Dat smout werkelijk zeer dikwijls in plaats van boter werd gebruikt, blijkt uit het feit, dat boter in de keukenboeken naar verhouding maar weinig voorkomt, terwijl smout in groote hoeveelheden wordt ingeslagen. Op vastendagen mocht smout natuurlijk niet worden gebruikt.

[3]) Olijfolie wordt dikwijls in de rek. verantwoord. Zie bijv. Hist. Gen. Kron. 10de jg., p. 135 (a° 1511): oly van olivs; verder passim.

Inv. Br. IV, p. 62 (a° 1411): XLVII vaten ende LXVII zesterkens olien van oliven; verder passim.

Look [1]), knoflook [2]) en onlook [3]) komen in de oude rekeningen in groote hoeveelheden voor. „Van den loocke en maect men ghemeynlyck geen gerechten" [4]). Met voorliefde werd look echter gebruikt voor de bereiding van andere spijzen en van sausen. Het behoorde daarbij tot de meest gewilde ingredienten, hetgeen ten klaarste bewezen wordt door de middeleeuwsche zegswijze: „datmen mitten loken wel den duvel eten mach" [5]).

Men zorgde daarom voor een goeden wintervoorraad look en ajuin, die gewoonlijk „in den scoersteen by den vyer" bewaard werd, om het uitspruiten te voorkomen. Ook om zijn scherpe, doordringende lucht had het look zijn nut voor de menschen, want „die luden, die by stinckenden weghen wanderen," nemen een flinke hoeveelheid look bij zich, waarvan zij gedurig eten, omdat de reuk daarvan alle andere overtreft en verdrijft [6]).

Hoewel ook de „eertnoten" of aardakers door den schrijver van 't Regement der Ghesontheyt onder de spijzen genoemd worden, schijnen deze toch niet bij voorkeur als voedingsmiddel gebruikt te zijn. Misschien werden ze door den arme bij gebrek aan iets beters gegeten. Genoemde schrijver heeft niet veel met ze op. Hij vindt dat ze een „ontsmakelijcken smaick" hebben, „een luttel der suetigheyt nakende." Ze moeten op ongeveer dezelfde wijze bereid worden als de andere groenten. Maar „twaer beter dat men se niet en ate", en dit is waarlijk geen wonder als

---

1) Allium porrum, prei.

2) Allium sativum.

3) Allium cepa (onion). Mhd. Unlauch. In Beieren ook „öllig". Vgl. Pritzel-Jessen, Die Deutschen Volksnamen der Pflanzen (1882), i. v. allium.

Zie o. a. Geld. Keukenb. 1427 passim: om loec ende onloec, item doe noch om knoffloock ende onloeck. Eenmaal vond ik: eyn halff schepell oilloicks (Geld. Keukenb. 1433, f° 25) en eens: item .... den gardener van Rozendael, tot III pont olyzaets of onloicxzaets mede te copen I gulden (Rek. A. v. Boichop 1396—97, f° 104 v°). Zoowel rood als wit look komt in de rekeningen voor.

4) Reg. f° 48d.

5) Van Vrouwen ende van Minne door Dr. E. Verwijs VIII, vs. 76.

6) Bartol. Eng. f° 299d.

men hoort dat ze groeien „in de diepte der eerden met een verrottige smokinge.”

Ze zijn evenwel niet zoo gevaarlijk als de champignons, die de menschen „ende specialijck de ytaliaensche” als spijs gebruiken. Om de werking van het vergif tegen te gaan was het geraden ze eerst met peren te koken, ze daarna met polei [1]) in olijfolie te bakken en er vervolgens gember en kaneel over te strooien [2]).

Erwten, die voedzamer zijn dan andere groenten, komen in de grafelijke en hertogelijke keukenboeken het meest voor [3]). Boonen schijnen meer bijzonder tot het volksvoedsel behoord te hebben [4]).

Overigens treffen we „warmoes ende kruden” vooral in rekeningen en geschriften van de 13de en 14de eeuw betrekkelijk zelden aan; in die van latere tijden kan men ze veelvuldiger vinden, ofschoon groente ook later geen dagelijksche kost was.

Toch waren ongeveer alle soorten die heden ten dage gegeten worden, reeds in de middeleeuwen bekend, zooals blijken kan uit de volgende lijst, waarin ik de soorten noem door mij in middeleeuwsche stukken gevonden:

„Rode colen ende witte” [5]).
„Cabuscole” [6]).
Groene koolen [7]).
„Smercoelen” [8]).

---

[1]) Mentha pulegium.

[2]) Reg. f^0 53d.

[3]) Een soort van erwtensoep werd in de vasten gegeten. Men maakt ze aldus: Des avonds zet men de erwten of ciceren in heet water, en wrijft ze daarin lang met de hand. Men laat ze in dit zelfde water den geheelen nacht te weeken staan, kookt ze daarin den volgenden dag 2 of 3 maal op, giet het water af en laat dit met kaneel, saffraan en een beetje wijn te zamen nog eens doorkoken (Reg. f^0 42c).

[4]) Zie Willem v. Hildegaersberch 73. 30. Hanneken Leckertant, p. 1 en vs. 101.

[5]) Livre des Mestiers, p. 11.

[6]) Livre des Mestiers, p. 11, van Lat. caput, ndl. kapper, kappertjeskool, sluitkool, kabuiskool.

[7]) Geld. Keukenb. 1522.

[8]) Livre des Mestiers, p. 11. In de Fransche vertaling „bietes”. (?)

Savoysche koolen [1]).
Bloemkoolen [1]).
Raapkoolen [1]).
„Latuen", „latuwe" [2]).
„Pourchelaine" [3]), „porceleyne" [4]).
„Endivie" [1]).
Rapen [5]).
Pastenaken [6]).
„Spinagie" [7]), sinage (fr. espinage) [8]).
„Solaet" [9]).
„Sueringk" [10]), „suerkel" [11]).
„Poilen" [12]), „polen" [13]).
„Arweten" [14]).
„Groene erweten" [15]).
„Grawe erwaten" [16]).
„Witte erwaten" [17]).
„Bonen" [18]).

---

[1]) Dodonaeus, Cruydeboeck (a⁰ 1554).
[2]) Livre des Mestiers, p. 11. Reg. f⁰ 49a en b.
[3]) Livre des Mestiers, p. 11.
[4]) Reg. f⁰ 50a.
[5]) Livre des Mestiers, p. 11. Reg. f⁰ 53b. Bissch. Rek. 1377—78, p. 286.
[6]) Reg. f⁰ 53b. Dodonaeus, Cruydeboeck.
[7]) Reg. f⁰ 49d en 50d. Bissch. rek. 1377—78, p. 449: spinaetsensaet.
[8]) Livre des Mestiers, p. 11.
[9]) Geld. Keukenb. 1493, f⁰ 5, verder passim. Dodonaeus geeft ook op „cropsalaet."
[10]) Geld. Keukenb. 1302 en 1493.
[11]) Invent. Br. I, p. 113 en verder passim.
[12]) Geld. Keukenb. 1493.
[13]) Geld. Keukenb. 1410.
[14]) Oudste Rek. v. Dordr. 1285—86, p. 55, verder in verschill. rek. passim.
[15]) Bissch. Rek. 1377—78, p. 416. Geld. Rek. passim.
[16]) Rechtsbr. v. Utr. I, p. 279, 9.
[17]) Rechtsbr. v. Utr. I, p. 279, 9. Geld. Rek. passim.
[18]) Rek. der Gr. I, p. 369. Verder passim.

„Wurtelen”, wortelen [1]).
„Radisswortelen”, radijs [2]).
„Knollen” [3]).
„Beete” [4]).
„Looc” [5]).
„Knoflooc” [5]).
„Onlooc” [5]).
„Eniung” [6]), ajons [7]).
„Poreide” [8]), pareye [9]).
„Selrie” [10]).
„Borage” [11]).
„Kervel” [12]).
„Melde” [13]).

„Dander heete cruyden, die de menschen ghewoenlyck ghebruycken, sijn petrosilie [14]), muinte, spargenkruid [15]), claveren, vinckel, eppe, hofkersse ende waterkersse [16]), savie [17]), ysope [18]).

---

[1]) Geld. Keukenb. 1409, 1427, 1402.

[2]) Geld. Keukenb. 1522. Reg. f° 52a (zie Dodonaeus i. v. = ramenas).

[3]) Geld. Keukenb. 1492, f° 20 vs°.

[4]) Kil. Beete = beta = beetwortel, kroot. Zie Dodonaeus, Cruydeboeck 473. 3. Reg. en rek. bisd. Utr. II, p. XLV. poreta = biet.

[5]) Verschill. rek. passim.

[6]) Livre des Mestiers, p. 11.

[7]) Geld. Keukenb. en andere rek. passim. (Onjunen, ongiunen, yuin, ayuin, etc. komen ook voor).

[8]) Livre des Mestiers, p. 11. Rek. der Gr. I, p. 53.

[9]) Reg. f° 52a.

[10]) Geld. Keukenb. 1389, f° 54 v°.

[11]) Verdam, Mnl. Wdb., borage, bernage, ossentong.

[12]) Livre des Mestiers, p. 11.

[13]) Reg. f° 49b. Waarschijnlijk atriplex hortensis.

[14]) Zie ook Bissch. Rek. 1377—78, p. 299. In Geld. rek. passim. Livre des Mestiers, p. 11.

[15]) = spargelkruid, spargula arvensis.

[16]) Vgl. ook Livre des Mestiers, p. 11, waar het onder de eetbare groenten genoemd wordt, evenals hofkers. Zie verder Geld. Keukenb. 1522, 1528.

[17]) Salie.

[18]) Isop = eene lipbloemige sierplant, die rijk is aan etherische olie en in de rotsachtige streken van Zuid-Europa thuisbehoort (Verdam, Mnl. Wdb.).

Van desen cruyden en wort nochtans gheen op hem selven alleen ter tafelen gedient, want si voeden luttele, si genereren scerp bloet, verhertenen tghegenereerde bloet.

Daerom en behoort men die cruden geensins te eten als spise maer alleene als medeceynen" [1]).

Niettegenstaande de kwade gevolgen, die de oude geneesheeren ook aan het gebruik van vruchten toeschreven, scheen men zich in dezen meer op zijn eigen smaak en ondervinding te verlaten, dan dat men zich stoorde aan de uitspraken der doctoren.

Het zijn wederom de rekeningen, die, wat het gebruik van vruchten aangaat, meerdere zekerheid kunnen brengen.

Vooral kersen, peren, appelen [2]), pruimen en hazelnoten waren algemeen in trek.

De samensteller van „Le livre des Mestiers" [3]) noemt de meest voorkomende vruchten in zijn boekje:

Van den fruten hoert de namen,
Peren [4]), appelen [5]) ende prumen [6]),

---

[1]) Reg. f⁰ 50c.

[2]) Appelen bewaarde men zeer lang. In Hertog Karels Keukenb. van 1493 bv. komen appels van 28 Maart (begin van het boek) tot 19 Juli zeer dikwijls, gedurende de maanden Mei en Juni bijna dagelijks voor. Van 27 Juli—16 Augustus is er in deze rekening een gaping, maar van 22 Aug. af vinden we ze op de overige dagen der maand weer bijna geregeld.

[3]) Livre des Mestiers, p. 10.

[4]) Verschillende soorten zijn:

Regelperen, Geld. Rentmeestersrek. 1396, f⁰ 81.

Anguwissen, Keukenb. Vl. Bibl. I. XV.

Keiserperen, Diericx, Mém. 2. 119.

Keyserynen, Hs. van Egmond (Rijksarchief 's-Gravenhage) f⁰ 22 v⁰. (a⁰ 1485); keyserinnen, Oorl. v. Albr. p. 11.

Wynterperen, Geld. Keukenb. 1457.

Suckerpeeren, Van Hasselt, Geld. maalt. p. 180.

Oostperen, Hs. van Egmond. f⁰ 22 v⁰ (Oost is oogst of Augustus).

Kanyueelen, { Hs. van Egmond f° 22 v°.
Verdam, Mnl. Wdb. i. v. kanduweelen.

IJsbouten, Hs. v. Egm. f° 22 v°. (Kil. pirum acidulum, postautumnale.

Ryetperen, Hs. v. Egm. f° 49 v°. (a° 1488).

Crayperen, Diericx, Mém. 2. 119.

Peer de duyc, Oorl. v. Albr. 11 (waarschijnlijk poire de duc).

In een rekening van de Abdij van Averbode, medegedeeld in Navorscher 16, 344 (a° 1435), worden de volgende pereboomen genoemd:

Twe wackerseel.
II juetpeer.
II boenenpeer.
II zaruwelpeer.
II wilckenspeer.
II alaertspeer.
II beachêmepeer.
II garsny.
I câduweel.
II smoutpeer (Vgl. ook Oorl. v. Alb. p. 11).
II venuspeer.
II helwyerspeer.
I jacobspeer.
I wollepeer.

[5]) Appelsoorten: Groeningen, Diericx, Mém. 2. 119.

Guldelingen, { somerguldeling, winterguldeling, zie Hs. Egm. f° 49 v°.
Diefenb. i. v. malum. rubellum.

St. Jansappelen, Hs. Egm. f° 22 v°.
St. Jacobsappelen, „ „ f° 49 v°.
Pypingen, „ „ f° 49 v° (Kil. i. v. pipping en Diefenb. i. v. malum curtipendium).
Dysselinghe, Arnh. Stadsrek. passim.
Ribbelingh, Hs. Egm. f° 22 vs°.
Brantappelen, „ „ f° 22 vs°.
Cruyelinck, Diefenb. i. v. malum musteum.
Schyvert, „ „ malum orbiculatum.
Rabauwen, „ „ malum orthomasticum.
Potappels, boggers „ „ m. pulmoneum.
Breydeling, „ „ m. scutulatum.

Sibelling, siboldinge, Mnd. Wtb. sibelling, eynappel. Freckenhorst Hebe reg. 94.

In den Navorscher 16, 344 (a° 1435) worden onder de appelboomen genoemd:

X wynghelinge. — X cruysinge. — X groeninghe. — X zeutneven. — X blandereele. — X Loevensche wytinghe. — VI heylesem. — VI butringen. — III corbule. — III smertelinge. — II roetselinge en geelnerich.

[6]) In verschillende rekeningen passim.

Keersen [1]) crieken ende sleen,
Moerbeyeren [2]) ende fresen [3]),
Pekers [4]), mispelen [5]) ende haselnoten [6*]),
Vighen [7]), dadelen [7]) ende amandelen [7]),
Rosinen [7]) ende appelen van garnaten [7]),
Applen van oraengen [7]) ende stekebeyeren [8]),
Kerstaengen [7]) ende okernoten [9]).

Deze lijst kan nog worden aangevuld met: druiven (wijnberen, wijndruven) [10]), bessen, aalbessen [11]), boschbessen [12]), braambessen [13]), kweeappels [14]), olijven [15]), lemoenen [15]), citroenen [16]), kappers [17]) en krenten [1]).

---

[1]) Zie ook Bissch. Rek. v. Utr. 320: Om keersen, keersmoes af te maken. Verder verschill. Rekeningen passim.

[2]) Geld. Keuk. 1394, f° 222: muylberen. Muylbesen komen ook voor.

[3]) Eerdberen (Geld. Keukenboeken passim). Eertbessen (Bissch. Rek. 1377—1378, p. 337).

[4]) Pekers = perziken. Gespraechbüchl.: perreken. Eenmaal in een Geld. Keukenb.: perrocken.

[5]) Reg. f° 46a: Die wilde appelen sijn ghenamer dan de mespelen, want de mespelen en worden op den boom niet morw genoech om eten.

[6*]) In verschillende rekeningen passim.

[7]) In verschillende rekeningen passim.

[8]) Keukenb. 1403, f° 103 v°.: stecberen. Croeselbesie en kruysbesie komen ook voor.

[9]) Bartol. Eng. f° 330a: Item die ghemeyn noten dye wy daghelicxs eten, dyemen walsche noten hieten.

[10]) Arnh. Stadsrek. 1393. Geld. Keukenb. 1342, f° 62. Oorl. v. Albr. 1396, p. 32, etc.

[11]) Dodonaeus geeft op: roode aelbesien en swerte aelbesien.

[12]) Geld. Keukenb. 1342, f° 103, ook „crakebesien” genoemd.

[13]) Reg. f° 44c.

[14]) Reg. f° 45c. Van den queappels. Tes goed dat mense winde in werck ende in hete colen of in heete assen brade. Dan sal mense in cleyne stucken breecken ende in goeden welrieckenden wijn legghen.

[15]) Geld. Keukenb. 1493, f° 10 v°, f° 87. Invent. Br. passim.

[16]) Dodonaeus, Cruydeboeck.

[17]) Vooral in sausen gebruikt. In verschillende rekeningen passim.

Vruchten die men liever als medicijn dan als spijs gebruiken moet zijn: cucurbiten [1]), cytrullen [2]), melonen en dergelijke, waaronder vermoedelijk ook komkommers [3]) moeten gerekend worden. Deze vruchten nl. smaken naar water, geven maar weinig voedsel en benemen „mit hare vuchticheyt ende mit haerder coutheyt" [4]) den dorst, wat in een tijd, toen men at om te kunnen drinken en dronk om te kunnen eten, ontegenzeglijk een nadeel was.

Van verschillende vruchten, zooals kersen [5]), krieken, kweeën [6]), moerbeien en appels, bereidde men een verfrisschenden drank.

Moerbeienwijn heette moraat [7]), terwijl de appeldrank òf sider werd genoemd òf met den voor ons eenigszins zonderling klinkenden naam „pommade" [8]) werd bestempeld.

Dat de vruchten werkelijk op hoogen prijs gesteld werden kan hieruit het best worden afgeleid, dat men ze gaarne als geschenken liet dienst doen.

Reeds de schrijver van „die Rose" zegt, waar hij den minnaar den welgemeenden raad geeft, zijne liefste geen cadeaux te zenden die zijn middelen te boven gaan:

Het vought oec wale, dat ghi sent
Van nieuwe frute scone prosent,

---

[1]) Cucurbite, van lat. cucurbita, vanwaar ook hd. Kürbis, fr. gourde en mnl. cauwoerde = kalebas.

[2]) Van fr. citrouille, pompoen.

[3]) Bartol. Eng. f° 309a. Reg. f° 43c.

[4]) Bartol. Eng. f° 424b.

[5]) Reg. f° 65c: dranck van kersen.

[6]) Reg. f° 45c. Rek. v. Johan Balyw, deken te Zutfen 1394, f° 244: Omme twe pond end 1 vierdel pont quedrancs (Rijksarch. Arnhem).

[7]) In verschillende rekeningen passim.

[8]) Reglement van scheepvaart en tolheffing op het Zwin van den jare 1252. In Z. Vlaamsche Bijdr. V. p. 32 een tonne of een vat pommade of siders IIII d.

Wat men onder meydranc (Van Hasselt, Geld. Maandwerk II, p. 192. Geld. Rek. van 1438, Rechtsbr. van Utr. 1, p. 366 enz.) verstaan moet, durf ik niet beslissen. „Item omme XV quarten melx totten meydranc" is een uittreksel eener rekening van 1396 (zie Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 175).

In dwalen of in paenren mede,
Want dat es eene goede zede,
Als appelen of peeren dans [1]) niet diere
Of ander fruit van die(re) maniere [2]),

en in de 15de eeuw werd het meer en meer gewoonte, dat de steden aan vorsten en grooten bij een of andere bijzondere gelegenheid geschenken in versche of geconfijte vruchten presenteerden, die de kostbare gouden en zilveren kunstvoorwerpen moesten vervangen, hetgeen voor de stadskas een niet onbelangrijke bezuiniging was.

Toen b.v. in 1486 Maximiliaan van Oostenrijk tot Roomsch koning was gekozen, werden hem ter gelegenheid van deze onderscheiding door de stad Brugge, behalve een hoeveelheid specerijen en suikerwerk, 300 granaatappels, 24 pond dadelen, 24 pond pruimen van Damast [3]), 200 oranje-appels, 12 pond kastanjes, benevens vijgen en nieuwe rozijnen ten geschenke gegeven [4]). En bij de geboorte van zijn zoontje Philips had die zelfde stad aan Maria „onzer gheduchter vrouwe ende princesse" 300 orange- en granaatappels „mids gaders zekere andere lievelichede ghepresenteirt ende ghesconcken."

Men moet de waarde van zulk een geschenk echter niet te zeer onderschatten.

Vooral buitenlandsche vruchten, als oranje- en granaatappels, welke versch gegeten werden en uit Spanje en Sicilië moesten worden aangevoerd, waren zelfs voor een hoogen prijs niet altijd gemakkelijk te verkrijgen. Zoo werd er in 1409 een bode van Hattem, waar het Geldersche hof zich toen ophield, naar Kampen uitgezonden, om vandaar 3 granaatappels en

---

[1]) Dat en es.

[2]) Rose 7619.

[3]) Bartol. Eng. f^{0} 336c: Prumus dat is een pruumboem ende hier of zijn veel gheslachten ende die van damasch is die best ende die quam eerst van der poerten, diemen damasch (Damascus) heyt, als Ysidorus seyt.

[4]) Invent. Br. VI, p. 266.

4 oranjeappels mede te brengen, die te zamen 10 gulden kostten [1]).

Terzelfder tijd werden er „inder apteken tot Swoll" nog 2 granaatappels gehaald, waarvoor men 20 plakken betalen moest [2]).

Niet alleen oranje- en granaatappels, dadels, amandelen en dergelijke buitenlandsche vruchten kocht men bij den apotheker: deze leverde alle mogelijke kruiden en specerijen, zoowel die welke in de geneeskunde als bij de bereiding der spijzen dienst deden, daarenboven confituren, suiker- en banketwerk [3]) benevens allerlei soorten van gekruide en ongekruide wijnen.

Het lijdt geen twijfel of het apothekersvak moet in de middeleeuwen een bijzonder winstgevend vak geweest zijn. Vleesch, visch, vruchten, koek, wijn, alles werd met specerijen toebereid, waarbij peper, mosterd, gember, saffraan, nagel, foelie, kaneel, notemuskaat, anijs, coriander, galigaen [4]), comijn en dergelijke een hoofdrol speelden.

---

[1]) Rek. huyscost Hattem 1409, p. 11.

De oranje- en granaatappels, die in het keukenboek van 1493 verantwoord worden, waren veel goedkooper. Zie f° 93: Item vur I^c appell van arangen, dair onder vijff garnaten 1½ gulden.

[2]) Zie Kiliaen i. v. placke = nummus varii apud varios valoris: Flandris stuferus est.

Rek. huyscost Hattem 1409, p. 11 (Rijksarch. Arnhem): Item noch in der apteken tot Swoll twe appel van gernaten costen XX pl. valent. XLVI gr.

[3]) Geld. Keukenb. 1389—90 f° 89 v°:

Item van meister Johan abteker XII punt wasskeerssen, tpunt mit den maicloin VII gr., ende I punt cleinre tragien XXVI gr., ende I punt wits ende I punt roeds gebackens kruits XXIII gr. Item I punt perletůyrs XXIII gr., ende I punt witte ende roede rusen tsamen XII gr.

(Witte en roode rozebladeren werden voor de bereiding van verschillende dranken gebruikt.)

Elders in diezelfde rekening vinden we:

Van meister Jan abteker ende medico II punt gebacken kruitz geheiten perletůirs tpunt XLV gr., ende IIII punt anders wits gebacken kruytz tpunt XXX gr., ende III punt 't punt XXVIII gr., ende 1 punt roeds XV gr.

[4]) De welriekende wortel van de Alpinia galanga officinalis.

Specerijen waren de voornaamste bestanddeelen van de sausen en van de gelei of galentijn, waarmede visch, soms ook vleesch werd opgediend. Ze gingen volgens de heerschende meening de slechte uitwerking der vruchten tegen en verzachtten hun wrangheid.

Ook van kruid- en peperkoeken, die met allerhande kruiderijen werden bereid, maakte men veel werk. Deze werden vooral op oudejaarsavond gegeten. Zoo verantwoordde de rentmeester van den Gelderschen hertog „op den jaersavont van 1396, een pont gember, daer tgesinne opten huse te Grave mede pepercoecte" [1]; zoo werd ook in 1398 op oudejaarsavond [2] „gegeven in mijnre joncfrouwen camer tot queden cruyt [3] ende voirt te peperkoken 1 pont pepers."

Aan den wijn moesten de specerijen den pikanten bijsmaak geven, waarop men zóó verzot was, dat aan clareit en hypocras boven de beste ongekruide wijnen de voorkeur geschonken werd.

Van clareit, den drank der dranken, geeft de middeleeuwsche geneesheer Jan Ypermans een recept [4]:

---

[1] Rek. A. v. Boichop 1396—97.

[2] Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 133.

Rek. Jan v. Blois 1361—62, p. 13: Item om cruut ende zeem totten cukelmen op den jaersavond....

Geld. Keukenboek 1451 (Van Hasselt Arnh. Oudh. IV, 243):

totten coeckendeech by hem ontfangen ende verbesicht opten jaersavont:

$^1/_2$ L nagelen, $^1/_2$ L pepers, $^1/_2$ L caneels.

$^1/_2$ L gengbers $^1/_4$ L musschaten $^1/_8$ L folien.

Item vijff spynt wytensmeels ende een spint roggensmeel van Tijs den becker ontfangen.

[3] Een recept van kweeënkruid vinden we in Van Hasselt, Arnh. Oudh IV, 244:

Item omtrent sente Remeys dach dede mijn lieve Vrouwe queede-cruyt maecken, Meyster Henric, apotecar van hoen queden ende cruyden, doe daertoe gesant by Gerardus, in den yrsten II pont gengevers costen IIII gulden; omme 1 pont caneel L VIII gr., omme 1 vierdel pont negel 1 gl., omme IIII loet galigaens X gr., omme IIII loet folien XX gr., omme IIII muschaeten VIII gr., omme IIII loet greyns (een pepersoort) VIII gr., omme XIIII quarten honix ad V$^1/_2$ gr., valet II gl. XIIII gr.

[4] Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. clareit.

Om clareit te makene neemt goede canele, witten ghinghebeer, galigaen, cardamonie [1]) enz.; van allen desen maect cleen pulver ende hierof maect clareit in deser manieren. Nemt III lib. wijns, die goet ende wyt es, wit seem een pont wel ghescumt, dwelke gi doet spoelen metten wine voerseit. Ende deese clareit doet leecken dore eenen sac dat (dat het) clare is.

Een ander recept vinden we in het meergenoemde 15de-eeuwsche keukenboek:

Om te maken clareyt, neemt een vierdonc caneels, ½ vierdonc gingebaers, ½ onsse naglen, 1 lettel mastic [2]), 1 lettel amig [3]) van Alexandre, ende spijc [4]) ende pype [5]), al dit worpt in eenen mortier ende maket poudere ende doet met alle desen cruden, ende nemt een vierendeel pont sukers wit, ende maket ook te poudere, ende doet met al desen cruden ghemalen te voren, ende legget in een sackelkyn de cruden ende nemt 2 sextier wijns hout (= out?) ende worpet driewarf duere" [6]).

---

[1]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. cardamone, waarsch. hetzelfde als greinparadijs, ndl. paradijskoren, paradijszaad.

[2]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. Lat. mastic, welriekende hars van den mastikboom. Kil. mastic, mastiche, resina lentiscina.

[3]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. amig = zaad van ammi of ameos. hd. ammey, door sommigen ook cuminum Aethiopicum genoemd, en als specerij gebruikt. Vgl. Dodonaeus 484a: Ammi wast ghemeynlijck in Egyptenlandt, ende wordt van Alexandrien in Italien gebracht.

[4]) Zie Kil. Spijcke, spick, lavender, spica nardi.

[5]) Pype?

[6]) De clareitzak zal dus geweest zijn de zak waardoor men het gekruide mengsel filtereerde, niet een zak waarin men clareit bewaarde zooals Verdam opgeeft.

In de Rek. H. v. Steenbergen 1388—89 f⁰ 112 vinden we:

Item omme I gerde lynnen doecks tot eynen clareitzak (gerde, een lengtemaat, vgl. Eng. yard.)

Ook Bartol. Eng. f⁰ 426b. zegt, dat men de fijngewreven specerijen met honing of met suiker moet hangen in „enen zuveren lynnen sacke", terwijl in de rekening v. Wernerus v. Deventer 1342—43 f⁰ 50 voorkomt: Item op Sente Lamberts avont.... tot crude ten clareitsacke.

Aangaande de bereiding van hypocras wordt eenige aanwijzing gegeven in een Geldersche rekening van 1397, waarin we lezen:

Item doe medegenomen eyn half aem ypocras, die van mijns Heren wijn gelect was [1]. Daertoe gewegen ende gegeven IIII $^1/_2$ L caneels. Item om III veirdel pont gingbers ende III loet. Item om XII pont potsukers [2]. Item om XI L potsukers van den Apotecar. Item om II pont XXVIII tornossoils [3]. Item doe Meyster Henrics knecht, die den ypocras maickten ende leckeden, te drincgelde gegeven ende vur syne arbeidt te samen 1 gulden [4].

Een nog kruidiger wijn leeren we door een Duitschen geneesheer uit het midden der 15de eeuw kennen. Den naam: aqua vitae Fredericii tertii ontleende deze drank aan Keizer Frederik III [5].

De samenstelling was als volgt:

Neem: 4 pond eenmaal gedistilleerden brandewijn [6].
3 ons kaneel.
1 ons nagelen.
1 $^1/_2$ ons gember.
1 ons muskaatnoten.

---

[1] Lecken = distilleeren, sacco frangere (zie Kiliaen).

[2] Men vindt in de rekeningen „potsucker" en „meelsucker" tegenover „brotsucker"; ook „suykercandy" komt voor.

[3] Zie Dodonaeus i. v. tornossoil = sonnewendt, creeftcruyt. Tselve cruyt in wijn ghesoden, etc.

[4] Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 243.

[5] Handboek der Geregtelijke Scheikunde v. Dr. F. L. Sonnenschein vertaald door J. F. Suyver. Amst. 1872, p. 417 en vlg.

[6] Zooals men ziet is de kunst om brandewijn te stoken reeds oud. Le Grand d'Aussy deelt mede, dat brandewijn in Frankrijk reeds in de 12de eeuw bekend geweest is, hoewel hij toen alleen als geneesmiddel gebruikt werd. In de 14de eeuw reeds telde men daar brandewijn onder de dranken (Le Grand d'Aussy III, p. 74 vlg.).

Zooals uit de „Inventaire des Archives de Bruges" blijkt, was het brandewijnstoken een tak van industrie die te Brugge in de 14de eeuw bloeide; ook in de Geldersche rekeningen van dien tijd is nu en dan van „bernwijn" sprake.

$^1/_2$ ons muskaatbloemen.
$^1/_2$ ons zedoariawortel.
2 drachma galangawortel.
$^1/_2$ ons staartpeper.
$^1/_2$ ons salie en lavendelbloem.
1 ons melisse, violenwortel, balsaminen
en $1^1/_2$ ons witte rozen.

Nadat alles fijn gemaakt was, werd het in een groote kolf gedaan en

15—16 pond suiker,
3 ons drooge rozijnen,
6 ons vijgen,
$^1/_2$ ons campher
en 2 pond rozenwater met evenveel cichoreiwater en vlierwater er bijgevoegd.

De kolf werd 20 dagen in de zon gezet, vervolgens de vloeistof doorgezegen en verder bewerkt.

De ridders van den toenmaligen tijd dronken dit.... vocht bij voorkeur als een maagsterkend middel, eer zij naar het tournooiveld of in den oorlog ten strijde gingen.

Welke magen moeten het geweest zijn, die zulk een mengsel niet alleen konden verdragen, maar er zelfs een weldadigen invloed van ondervonden [1]).

Uit het overmatig gebruik van specerijen en kruiderijen zou men geneigd zijn te besluiten, dat ze goedkoop en voor iedereen verkrijgbaar waren. Niets is echter minder waar. Ze werden dikwijls met grof geld betaald en het getuigde van een bijzondere welwillendheid, wanneer de vroedschap eener stad besloot den vorst of de vorstin bij een eventueel bezoek met een paar

[1]) Een paar andere gekruide wijnen, minder voorkomend dan clareit of hypocras, zijn gesaviede d. i. met savie of salie vermengde wijn, gesedewaerde wijn, die met zedeware gekruid was en scherley wijn (Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 167.) Scharlei = salvia sclarea, ook muskadelsalie geheeten, omdat het aan den wijn een muskaatsmaak geeft.

doozen kruid of met een gekruiden koek te verwelkomen, zooals b.v. de stad Gelre in 1464 deed, toen zij „onser gnediger vrouwen van Gelder ende oer lieven dochter, onser gnediger joffer", omdat ze daar in zoo langen tijd niet geweest waren, 's avonds „tot een wilkomme" 3 doozen kruid en een peperkoek offreerde [1]).

Het behoeft ons daarom ook niet vreemd voor te komen, als we in de rekeningen van Jan van Blois vinden opgeteekend, dat de jonker van zijn moei, jonkvrouw Janne van der Lec, een grooten kruidkoek cadeau kreeg, of dat de nonnen uit de abdij Rijnsburg een bode zonden om hem uit haar naam een aantal kruidkoeken aan te bieden [2]).

Geen wonder, dat er bij het gebruik van zooveel prikkelende, dorstverwekkende specerijen bij den maaltijd een stevige beker gedronken werd.

Voor de grooten was wijn de drank bij uitnemendheid:

Wijn, alsic verhore,
Is die beste liquore,
Die God ye worden dede [3]).

Men moet hem daarom ook niet vervalschen [4]). Wie daartoe overgaat, bezwaart zijn geweten met een onvergefelijke zonde, hij is voor goed van de gracie Gods verstoken. Laat hij vrij te biecht gaan: de geestelijke zal zich wel wachten hem absolutie te geven [5]).

Nooit zal men de loffelijke hoedanigheden van den wijn ten volle kunnen beschrijven, al leefde Bacchus zelf nog.

Wijn sterkt het lichaam meer dan alle andere „natheden",

---

[1]) Stadsrekening van de stad Gelre van het jaar 1464 (Archief der stad Geldern).

[2]) Rek. Jan v. Blois 1361—1362, p. 224.

[3]) Der Lekenspieghel I, 32. 9.

[4]) Vervalsching van wijn kwam evenals die van andere levensmiddelen veel voor, getuigen de vele verordeningen daartegen uitgevaardigd.

[5]) Nieuwe Doctrinael 551 en vlg.

verblijdt het hart, doet de ziekten afnemen en geneest ze, zooals hij ook de wonden geneest [1]).

De doctoren gaven den raad om den wijn met water te vermengen en er zijn werkelijk ridders geweest, die zich aan dit voorschrift gehouden hebben.

De hofmeester van Karel den Stouten kon tot diens eer getuigen, dat de vorst elken dag zijn wijn deed temperen en zeer matig in het drinken was [2]).

Velen echter zouden, zoo zij in gelijke omstandigheden verkeerd hadden, het voorbeeld hebben gevolgd hun indertijd door koning Philips Augustus van Frankrijk gegeven.

Men zegt dat dezen koning door zijn geneesheer het gebruik van puren wijn ontraden was, maar op zijn uitdrukkelijk verzoek werd hem toegestaan eerst den wijn en vervolgens het water te gebruiken. Zoodra hij echter den wijn had opgedronken, schoof hij met een afwerend gebaar het water terug en zeide: Ik heb geen dorst meer [3]).

De meesten hadden evenals deze koning een onoverwinnelijken afkeer van water.

Watre drinken de beesten
Ende men waschter mede de cleedre [4]).

Veel en velerlei wijn werd er bij den maaltijd der aanzienlijken geschonken. Men begon met de lichtere merken en bewaarde de zwaardere voor het dessert [5]).

Ook na tafel werd er soms duchtig gedronken. Het werd dan niet zelden een wedstrijd, wie zich het langst tegen den invloed van den drank kon verzetten, en om den dorst te prikkelen dronk men elkander zoutdronken toe of bekers wijn vermengd met zout. Tot het gewone tafelgereedschap van graaf

---

[1]) Bartol. Eng. f° 352b.
[2]) Matth. Anal. I, 272.
[3]) Gautier, La Chevalerie p. 643.
[4]) Livre des Mestiers, p. 11.
[5]) Reg. f° 636a.

Jan van Blois behoorde een stel zilveren lepels, afzonderlijk bestemd voor het gieten van zout water bij den wijn [1]).

Behalve de reeds behandelde gekruide wijnen kende men in deze landen een menigte Fransche wijnen, roode en witte, zoete Spaansche, Grieksche, Italiaansche wijnen en Rijnwijn [2]).

Hoewel de edelen en grooten ook van een kan bier op zijn tijd niet afkeerig waren, was het bier toch voornamelijk volksdrank.

„Der smale lude drenken mede, ael unde bier, unde somtijt fonteyne (water) ocht dunnebier", zegt de schrijver van het Gespraechbüchlein. Hij zelf had, wanneer hij door de straten wandelde, van al de tevoren door hem opgesomde wijnen den

---

[1]) C. Busken Huet, Het land v. Rembrand I, p. 160, en Alkemade en Van der Schelling, Nederlandsche Displegtigheden I, p. 54.

[2]) Bijzondere soorten voorkomend in rekeningen en andere stukken, voornamelijk uit de 14de en 15de eeuw, zijn:

(Witte) Beane, Beaune (in Bourgondië.)

Poytau, Petau, wijn van Putouwen.

La Rochelle. (De wijnen van Gascogne en de Rhône werden door La Rochelle uitgevoerd. Zie Inv. Br. IV, 438.)

St.-Jean (d'Angely).

Bourgogne.

Asoy, Auxois (in Bourgondië).

Aucerois (van Auxerre in Bourgondië).

Elsasser, Elseter.

Garscoenge, Gasgogne.

Romanye (Kil. Roomenije. Vinum Hispaniense. vulgo romania).

Garnaet. Zie Verdam, Mnl. Wdb.: ben. van een soort witten, zoeten wijn, uit granaatappelen verkregen? of wijn uit Grenada? De vorm garnaetsool, die ook voorkomt, doet denken aan een verbastering van fr. garnachelle. Mlat. garnachia, vernachia. Vernas treffen we in de middeleeuwsche rekeningen ook aan.

Wijn van Creta.

Malvezye (naar de stad Napoli di Malvasia op Morea).

Monteross (Monterosa).

Basterd, een soort van zoeten wijn. Zie Kiliaen.

Brusscaert (van brusscen = schuimwijn).

Muskadel.

geur al om niet en in het bijzonder op Zondagen kreeg hij er ook wel eens den smaak van.

De mede stond in rang en in kostbaarheid tusschen wijn en bier in. Ze werd uit honing en water door gisting bereid, soms werden er nog eenige kruiden aan toegevoegd. Een van de vele bekende recepten zij hier vermeld:

Omme mede te makene die goet es, so nemt water also vele als ghi des meden heben wilt; so nemt oppe (hop), ende notenbladere ende venkele. Dese III laete wel te samen sieden, ende alst es ghesoden, so laetet coelen alse cout, datter een sinen vingher in mach ghedoghen; ende dan giet dat water up dat seem ende latet heffen twe daghen of III; dan doet of datter boven es ende latet wel (h)effen van hem zelven, ende dan doet of boven ende dan vatet [1]).

De gegoede burgers dronken veel bier. Zij lieten geen enkele gelegenheid daartoe voorbijgaan. Elk huiselijk feest, elke verblijdende gebeurtenis werd met bierdrinken gevierd.

Men brouwde zijn bier òf zelf, òf haalde het bij den brouwer.

Het werd, gelijk men in 't Regement der Ghesontheyt lezen kan, gemaakt van haver, gerst, rogge en van andere granen, waaronder tarwe of weit moet gerekend worden [2]). Het had velerlei schadelijke eigenschappen; alleen voor dengene die het verdragen kon, was het gezond, hem maakte het dik en welvarend.

Te oordeelen naar het enorme bierverbruik in de middeleeuwen, waarvoor bewijzen te over kunnen worden bijgebracht, schenen de meeste gestellen er toentertijd nog al tegen te kunnen.

---

[1]) Dr. W. L. de Vreese, Mnl. Geneesk. Recepten en Tractaten, p. 43 en p. 100. „Honechrosaet", uit rozebladeren en honing bereid, wordt door Maerlant in der Nat. Bl. VIII, 771 tot de medicijnen gerekend, evenals „sukerrosaet" en „syroop rosaet." Maerlant geeft aldaar een uitvoerig recept van deze drie dranken. In 't Regement der Ghesontheyt (f° 62a) wordt de raad gegeven „suyckerrosaet" met water vermengd tegen den dorst te gebruiken.

[2]) Reg. f° 65b., Rek. v. Hattem 1408: XXIIII malder weiten, die bynnen dien tijt tot Hattem verbacken ende verbrouwen is.

Vóór de 14de eeuw gebruikte men bij het brouwen een stof, gruit [1]) genaamd, die door den heer geleverd werd; deze had de monopolie van de gruit, maar kon de levering daarvan ook aan een ander opdragen of verpachten. In de 14de eeuw begon men de gruit door hop te vervangen, doch ook lang nadat de nieuwe uitvinding in toepassing was gebracht, werd er gruitbier gebrouwen en verkocht.

In den aanvang werd het zelfs als een inbreuk op de rechten van den heer beschouwd, indien men zijn bier met hop bereidde.

Zoo werd er in 1351 te Brugge vanwege Heer Jan van den Gruuthuze een aanklacht ingediend tegen Catherine de Rode, uit de „rosestrate, dat sy bier tapte, dat men heet (h)oppenbier, dat gebrouwen was met ander gruten danne met minen heer Jans grute" [2]).

Toen de gewoonte om gruit te bezigen in onbruik raakte, werd er een belasting geheven op het brouwen van het bier.

Tot de meest voorkomende bieren behoorden het Oostersch bier, dat uit het Oosten, bijv. uit Hamburg, Bremen of Wismar werd ingevoerd, Duisburgsch, Delftsch, Haarlemsch en Dortsch bier [3]).

---

[1]) Gruit is de benaming van de ons onbekende stof, welke aan het tot bier bestemde brouwvocht, t. w. aan het met heet water afgetrokken mout, werd toegevoegd, wsch. om aan het bier smaak en wellicht ook duurzaamheid te geven. Daarnevens bestond in de middeleeuwen de opvatting dat dit toevoegsel noodzakelijk was voor of althans bevorderlijk aan de gisting van het brouwsel.

De grondbeteekenis van het woord ligt nog in het Mhd. griezen = tot grove korrels malen. Oorspronkelijk was het dus een korrelachtige, grofgemalen stof.

Vermoedelijk zal men onder gruit aanvankelijk het mout verstaan hebben; die beteekenis ging over op het op de een of andere wijze gekruide brouwvocht, voordat het aan de gisting werd overgegeven. Eindelijk werd alleen de voor het kruiden benoodigde stof door den naam gruit aangeduid.

De gruit is waarschijnlijk een plant. Volgens Lübben is het de wilde rosmarijn, een heideplant. Zie hierover Verdam, Mnl. Wdb. en het Ned. Wdb.

[2]) Invent. Br. II, p. 357.

[3]) Ook het in Gouda, Leiden, Amsterdam, Utrecht, Arnhem, Amersfoort, Maastricht, Groningen en Brugge gebrouwen bier trof ik in rekeningen aan

Men onderscheidde dickenbier [1]), dat van de beste qualiteit was, tegenover dunnebier [2]). Scharbier [3]), cnol [4]), haelbier [5]), cleinbier [6]) en gruysbier [7]) waren benamingen van mindere soorten. Door een tweede afkoking van het met hop vermengde mout ontstond het zgn. nabier of nagoed, ook afterbier genoemd [8]).

Scharbier wordt vooral genoemd als de drank van den gemeenen man. De eerwaardige vrouwe van Vreden, die in het begin der 15de eeuw in het klooster van Diepenveen verblijf hield en bekend stond om haar ootmoed en zelfverloochening, werd dan ook zeker niet ten onrechte om haar nederigheid geprezen, toen zij op bevel der priorin, om in het vervolg geen scharbier meer te drinken, bedrukt en „al weemoedelick" zeide, „dat sie den wijn liever laten wolde dan dat scharbier: sie voer daer soe wal van" [9]).

Een soort van inlandsch bier dat zonder hop bereid werd, stond onder den naam van kuit [10]) bekend. Het werd veel gedronken en was in verschillende qualiteiten te verkrijgen:

---

[1]) Cervisia crassa.

[2]) Cervisiola.

[3]) Scharbier, mnd. scherbêr; schar, scher = dun.

[4]) Cnol = dunbier. Later is het ook de benaming van een zwaarder bier, zie Verdam, Mnl. Wdb. M. v. St. Aldegonde, Byekorf: dunne keut oft knol. Zie Van Hasselt in Kiliaen i. v.

[5]) Haelbier = dunbier, hael = schraal, scherp.

[6]) Cleinbier = dunbier, mogelijk kleyenbier = zemelenbier.

[7]) Livre des Mestiers, p. 11. Bierkin es ghemaeckt van watre ende van gruse. Gruus = grof gemalen koren, vooral in den zin van zemelen. Zie Kiliaen i. v. gruys-bier, gruysen-bier. Fland. brug. cervisia tenuis ex furfuribus cocta. Diefenbach: gruysbier = cervisia monasteriensis. Soms komt ook kloosterbier voor.

[8]) Deze verklaring, die o. a. gegeven wordt door M. Heyne: Das Deutsche Nahrungswesen, p. 345, lijkt mij aannemelijker dan die welke Kiliaen geeft i. v. worte.

[9]) Bibl. v. Mnl. Lett. 70ste aflev. Van der eerweerdiger vrouwen van Vreden, p. 68.

[10]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. coyte. Diefenbach: keute, kuyte, cervisia batavica.

Voor 32 vaten „eenvoldiger koyten" werd in 1515 te Zutfen 3 malder weit, 6 malder gerst en 9 malder haver verstookt, terwijl men voor 20 vat „dubbelder koyten" 4 malder weit, 7 malder gerst en 11 malder haver noodig had.

Ale [1]) werd met minder hop bewerkt dan het gewone bier, en was dus zoeter van smaak. Engelsche ale, die nu en dan voorkomt, scheen reeds in de middeleeuwen om haar deugdzaamheid vermaard te zijn.

Het „alderquaatste bier" was datgene dat met gagel vermengd werd [2]).

Een enkele maal vinden we rood [3]) of zwart [4]) bier vermeld.

Geheel in tegenstelling met onze tegenwoordige begrippen, nam onder de middeleeuwsche dranken de melk slechts een zeer bescheiden plaats in.

Wel is waar werd melk [5]) voor kinderen, zieken en ouden van dagen een licht verteerbaar voedsel geacht en waren melkspijzen volstrekt niet onbekend, maar als drank stond de melk niet zeer in aanzien. In verhouding tot de andere dranken komt ze in de rekeningen weinig en bijna nooit in groote hoeveelheden tegelijk voor.

---

[1]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. ale.

Merkwaardig is de benaming, die de rentmeester van den Geld. hertog, H. v. Steenbergen, gebruikt. Hij noemt ze drinkaal tegenover eetaal, waarmede de visch bedoeld wordt. Zie Rek. 1388--89, f° 102 en f° 105 v°.

[2]) Reg. f° 85b.

Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. gagel = myrica gale (mirtedoorn, muisdoorn of steekpalm) heeft veel overeenkomst met den mirt en wordt soms in plaats van hop bij het bierbrouwen gebruikt „om de hoppe te spaaren of om het bier sterk te maken" (Chomel. 773b).

[3]) In 1404 kwamen op Vrijdag na Mathiae Keulsche Joden aan het Geld. hof en dronken „roetbier, want sy ghenen wijn noch hoppe drincken en wolden". Zie Van Hasselt, Geld. Maalt. p. 178.

[4]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 143 in 't jaar 1417. Geld. Keukenb. van 1435, f° 6 v°: omb. IIII vait swartbiers.

[5]) Ook geiten-, schapen- en ezelinnenmelk wordt in 't Regement der Ghesontheyt voor sommige gestellen aanbevolen.

Het drinken van melk veroorzaakte hoofdpijn en was allerschadelijkst voor het tandvleesch en de tanden. Het was daarom raadzaam na het gebruik met honingwater te gorgelen en er den mond flink mede uit te spoelen. Om tegen alle kwade gevolgen gevrijwaard te zijn, moest men daarenboven deze bewerking met zuren wijn herhalen [1]).

Ook hieruit kan wederom blijken, hoezeer de meeningen zich in den loop der tijden gewijzigd hebben.

Het is mijn streven geweest in de voorafgaande bladzijden een overzicht te geven van de middeleeuwsche spijzen en dranken en iets omtrent hun bereiding mede te deelen. Ik heb gemeend bij de behandeling der onderdeelen niet in de kleinste bijzonderheden te moeten afdalen. Dit zou, mocht het mij persoonlijk al de voldoening gegeven hebben, de meeste mijner met moeite verzamelde aanteekeningen te hebben kunnen verwerken, ongetwijfeld te ver gevoerd hebben.

Liever gun ik in plaats daarvan den lezer nog een kijkje in de middeleeuwsche keuken als de plaats, waaruit vele der genoemde heerlijkheden na een zorgvuldige bereiding ter maaltijd werden opgediend.

[1]) Reg. f° 59a.

De Keuken.

Voor mij ligt een gravure van David Vinckeboons [1]) uit het begin der 17de eeuw, de afbeelding eener keuken. Het is een levendig tooneel, dat ze ons biedt. Klaarblijkelijk worden er

XVI. Gravure naar D. Vinckeboons, met adres van H. de Kempeneer.

toebereidselen gemaakt voor een feestmaal. In drukke bedrijvigheid zijn mannen en vrouwen aan het werk.

Te midden van een ruimen voorraad visch, wild en gevogelte

---

[1]) Geteekend: D. V. Boins Inventor. Heijndreck de Kempeneer excud. Uit den Atlas Van Stolk te Rotterdam.

zit een jong meisje, bezig met vlugge en geoefende hand een vogel te plukken. Verscheidene liggen er al op de aanrechtbank vóór haar gereed. Ze zijn daar in ontvangst genomen door een vrouw, die reeds begonnen is ze aan een spit te steken. Zoo aanstonds zullen ze gebraden kunnen worden, wanneer de groote stukken vleesch, die nu voor het lustig opvlammend vuur die bewerking ondergaan, gereed zullen zijn.

De knaap die, op een laag bankje gezeten, het spit in draaiende beweging moet houden, heeft het druk genoeg en zal straks wel eens afgelost mogen worden.

Te oordeelen naar de gereedschappen door den man bij den aanrecht gebruikt, houdt deze zich bezig met de bereiding der sausen. Met zorg en voorzichtigheid wordt ginds een gebak uit den oven gehaald en door een oude vrouw met onderzoekenden blik gekeurd.

Op den achtergrond voor een tweeden aanrecht kan men nog een man onderscheiden, die zijn geheele aandacht wijdt aan het opmaken van eenige vogels, welke slechts gedeeltelijk van hun vedertooi ontdaan, als pronkstukken de tafel zullen moeten sieren.

Van de schappen aan den muur blinkt koper- en tinwerk ons tegen. Het geheel spreekt van een meer dan gewone welgesteldheid.

Hoewel, zooals ik reeds zeide, onze gravure de afbeelding geeft eener keuken uit het begin der 17de eeuw, vallen er bij een nauwkeuriger beschouwing zooveel voorwerpen op te merken reeds uit vroegere tijden bekend, dat als vanzelf de gedachte bij mij opkomt, om met deze plaat als voorbeeld een beschrijving te geven van de middeleeuwsche keuken, en den lezer zoo op geleidelijke wijze in kennis te brengen met het oude keukengereedschap of, om het met zijn middelnederlandschen naam te noemen, de kokenallame [1]), de baterie [2]) en, voor zoover 't het vaatwerk geldt, het facelment [3]).

---

[1]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. allame.
[2]) Fr. batterie, mlat. bateria.
[3]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v.

Te eerder durf ik op deze wijze het onderwerp behandelen, omdat mij gebleken is, dat men in de keuken met een opvallend conservatisme bij oude gewoonten gebleven is en oude gereedschappen in eere heeft gehouden. De middeleeuwsche keuken verschilt niet zóóveel van de moderne, als men met het oog op de ingrijpende veranderingen, door den vooruitgang der wetenschap op allerlei gebied ingevoerd, geneigd zou zijn te gelooven.

Allereerst trekt onze aandacht de hooge, ruime schouw, met den breeden schuin naar voren uitspringenden rookmantel en het vroolijk knappend houtvuur. De rookmantel dient om den rook op te vangen en door den schoorsteen naar buiten te leiden.

Rookmantel en schoorsteen waren in de oudste tijden onbekend. Een vuur op den leemen bodem in het midden van het vertrek aangelegd en een opening in het dak voor den afvoer van den rook is een van de oudste wijzen van stoken geweest [1]).

Later werd de dakopening door een schoorsteen vervangen, waardoor ook de haard een plaats kreeg tegen een der wanden van het vertrek.

In steenen huizen waren de schoorsteenen van steen, maar houten huizen hadden, hoe tegenstrijdig het klinken moge, h o u t e n schoorsteenen [2]), die nog lang naast de steenen in gebruik bleven, totdat ze eindelijk wegens het brandgevaar, dat ze opleverden, op bevel van hooger hand werden afgeschaft. Zoo vinden we in het oude keurboek van Hoorn een blijkbaar tusschen de jaren 1451 en 1471 ingeschreven verordening van den volgenden inhoud:

Item voirtan soe moet nyemant after in sijn huys of in sijn scuyre koken of vuyeren, tensy sake dat after int huys off in

---

[1]) Zie over deze oudste wijze van stoken M. Heyne, Das Deutsche Wohnungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert.

[2]) Schoorsteen is oorspr. de vooruitspringende steen, de zg. kraagsteen, die den rookmantel steunt.

de scuyere een scoirstien is van stiene, opgaende van beneden tot boven uuten dake een halve roede lang, op een boet van vijf scelling, soe dicke ende menichwerf als men dat doet. Ende soe waer dat men dan vuyert off koket voir den scoirstien, dair en sal by den scoirstien noch dairboven ghien riet noch stroe wesen, by vijf scellinc [1]).

En in het nieuwe Hoornsche keurboek (1528) lezen we, dat „nyemant sal moeten vueren in sijn huys of schuyr, uutghesondert grote ronde haerten, dan in een scoerstien of an een stienen mure opgaende an den balck, en dieselfde scoerstien ofte mure sal breedt wesen een halve roed, tot schepenen kennisse, by vijf stuvers te verbueren [2]).

Dat de werking van den schoorsteen ook in de 16de eeuw niet altijd volmaakt was, blijkt uit een Geldersche rekening van 1518. In dat jaar nl. werden voor de koks en de koksjongens, die te Arnhem in de zoogenaamde „leverkeuken" werkten, elf „glasen oegen" vervaardigd, „zoet dair roickten, dair ymantz naulicks gedueren mocht [3]).

In de eerste tijden was hout natuurlijk de meest gebruikte, zoo niet de eenige brandstof. Rijshout en eiken blokken voedden het vuur. In de 13de eeuw begon het meer en meer de gewoonte te worden aan het hout ook turf toe te voegen [4]).

Er was turf in overvloed: men had ze in Vlaanderen en in Holland voor het steken. Van Vlaanderen sprekend zegt Bartolomeus Engelsman [5]): Ende het is een effen pleyn lant, daer goet coern wasset ende heeft veel bomen, maer niet veel bosschen, maer et heeft sommige broeken, daer men goede

---

1) Westfriesche Stadrechten II, p. 50, 132.

2) Ald. p. 81, 36.

3) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 236.

4) Te Winkel, Het Kasteel in de middeleeuwen, p. 105.
Zie ook: Nieuwe fragmenten v. Dordtsche Rek. d. J. L. v. Dalen. Bijdr. en Meded. Hist. Gen. deel 24, p. 211 en p. 214: van torve te draghene en hout (a° 1285—86).

5) Bartol. Eng. f° 257b.

eerde uut graeft, daer men torf of maect ende goet vier beter dan van houte, maer et maecket vuylre asschen ende et ruuct qualiker dan thout.

Over Holland laat hij zich op ongeveer gelijke wijze uit: daer sijn veel steden, daermen eenrehande eerde graeft, die goet te barnen is, mer si stinct meer dan thout doet [1]).

In de 14de en 15de eeuw werden geregeld groote hoeveelheden turf voor de huishouding ingeslagen [2]). In de rekening van Jan van Blois (1362) worden verschillende lasten „rots torfs" verantwoord en een hoeveelheid „wits torfs, mede te backen." Misschien bedoelde men met witte turf zg. doove kolen of „turfkolen", zooals ze in een Brugsche rekening [3]) van 1305 genoemd worden, misschien ook had men er de kleine vaste turf mede op het oog, die dikwijls een witten aanslag heeft.

In de 13de eeuw stookte men ook reeds steenkolen, zij het misschien alleen in smidsen of andere groote werkplaatsen. Namen was toentertijd de stapelplaats van den handel in steenkolen, die vooral uit het Luiksche werden aangevoerd [4]). Het is moeilijk uit te maken of in de middeleeuwen ook in de keuken steenkolen werden gebruikt. Wel is er dikwijls van kolen [5]) sprake, maar met zekerheid kan niet bepaald worden, of daarmee steenkolen dan wel houtkolen zijn aangeduid. Geen twijfel omtrent de beteekenis van het woord laat

---

[1]) Vgl. ook: Reifenberg, Fleurs des histoires (Hs. Brussel, Kon. Bibl. 9231, f° 432), in: Nouvelles archives historiques des Pays-Bas I, 1832. In een beschrijving van Nederland vindt men daar o. a.: L'on fait en ce pays en plusieurs lieux de feu de terre qu'ilz prennent en leurs mares et l'appellent tourbes.

[2]) Zie o. a. de Rekeningen der grafelijkheid van Holland onder 't Henegouwsche huis.

[3]) Invent. Br. Introduction, p. 186.

[4]) Hüllmann, Städtewesen des Mittelalters I, p. 267—69.

[5]) Eenmaal worden in de Rek. der Gr. Holl. in 't jaar 1345 „stienkolen" met name genoemd. Ze komen daar echter voor onder de benoodigdheden die zijn ingeslagen voor „thimmeringhe an den huse tot Nuwendoren." Zie ald. II, p. 557: Item om $1\frac{1}{2}$ hoet stienkolen, 21 sc.

een plaats uit Matthaeus, Analecta (I, p. 282), waar we lezen, dat „de houtmans behooren te leverne thout ende colen voor de cuekene" [1]).

Men bleef boven alles aan een goed houtvuur de voorkeur schenken. Het gebruik van „smecolen" werd uit een hygienisch oogpunt sterk afgekeurd. „Want tvier van sodanighen colen doet den minsce in seere quade siecten vallen, want het heeft ghefenijnden rueck" [2]). Dezelfde slechte eigenschap heeft het vuur van houtskool „dwelc de lieden gemeynlijck ghebruycken." „Daerom", zegt de schrijver van 't Regement der Ghesontheyt, „behooren de groote heren seer nauwe te wachten, den welcken te sorghen staet om de bewarynghe haerder ghesontheden, dat hen spise met sodanighen colen niet ghekoct en worden ende bisondere dat de hette der selver colen hen lichaem niet en raecke."

Van een ijzeren dwarslat boven in den schoorsteen, den haalboom [3]), hangt een lange haak neder, die den ketel draagt. In gewone burgerhuishoudens zal de ketelhaak in de meeste gevallen wel op één pot of ketel berekend zijn geweest. In een keuken als deze, waar klaarblijkelijk voor een groot gezelschap een maaltijd wordt bereid, hangen 3 potten tegelijk te vuur [4]). Daartoe zijn aan een dwarslat, die met den grooten ketelhaak verbonden is, 2 kleinere haken bevestigd.

De benamingen, welke we in het Mnl. voor ketelhaak aantreffen, zijn: hael, hoghel, hangel, henge en hanciser [5]). Den „kruytzhael", dien Marten van Rossem in 1531 op den „Borch Delffziel" onder „het gereydschap in den koicken" vond, was

---

[1]) Ook in de Brugsche rekeningen komen „holtcolen" nu en dan voor.

[2]) Reg. f° 30b.

[3]) Den haalboom vind ik in Mnl. stukken niet vermeld; wel wordt in een lijst van huisraad uit Antwerpen (1582) opgegeven: Een yseren latten met een hanghel. Zie Gesch. v. Antwerpen door F. H. Mertens en K. L. Torfs II, p. 645.

[4]) Een dergel. afbeelding vinden we o. a. in 't Regement der Ghesontheyt.

[5]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. op genoemde woorden. Voor „henge" zie: De Cameraars-Rekeningen van Deventer I, p. 79 en 80.

een haal met een dwarslat, op drie potten berekend, zooals hierboven beschreven is [1]).

Meestal kon de haal verlengd worden, zoodat de ketel dichter boven het vuur kwam te hangen; hij bestond dan uit twee

XVII. Naar een miniatuur uit een handschriftfragment (± 1400) van Jan van Leeuwen, den kok te Groenendaal (Kon. Bibl. te Brussel).

deelen, waarvan men er een kon laten zakken. Vandaar dat ook de naam lengelhaal voorkomt.

Soms werd de ketel eenvoudig door een stevigen ijzeren ketting gedragen: zoo kon bv. in 1427 „meister Hensen, van den kettenen

[1]) In het Rijksmuseum te Amsterdam worden verschillende halen bewaard. Op een daarvan is het jaartal 1500 gegraveerd. Merkwaardig mag het heeten, dat er een onder is, grootendeels van hout vervaardigd, alleen de haak, waaraan de pot hangt, is van ijzer.

in den schorenteen (l. schorensteen) toe lengen" en aan „negelen totter pypen boven an den schoren(s)ten" 26 blanken verdienen [1]). Ook hing de ketel wel aan een zeel of touw [2]).

De potten of ketels hadden gewoonlijk drie pooten, zoodat

XVIII. Naar een miniatuur uit een handschriftfragment (± 1400) van Jan van Leeuwen, den kok te Groenendaal (Kon. Bibl. te Brussel).

men ze zoo noodig óp of vóór het vuur kon plaatsen. Was dit niet het geval, dan gebruikte men een drievoet of treeft [3]),

[1]) Zie het Keukenboek van Hert. Arnold 1427 (Rijksarchief, Arnhem).

Vgl. ook Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 270: Een ketten daer een haell aen henget (een rekening van 1436).

[2]) Vgl.: „een roester, een potzeel, een hangijser" in een Egmonder rekening van 1485 (aangehaald bij Boekenoogen, Zaansche volkstaal, 787).

[3]) Treeft van Lat. tripes, drievoet

zijnde een op drie voeten rustende ijzeren ring, waarin pot of ketel paste, daarom ook „potyzer" genoemd [1]). Iedere pot had bovendien een hengsel, de „potheyse", „heuse" of „hose" [2]), waaraan ze kon worden opgehangen.

Behalve „een goet vier van houte van tuerven of van colen" behoorden op een haard volgens Le livre des Mestiers twee keminellen [3]), eene tanghe, eenen rooster, een crauwel en eenen blaesbalch" [4]).

Het doel waartoe tang en blaasbalg dienden is bekend genoeg. De tang kon men behalve tot het aanvatten van gloeiende kolen ook gebruiken om het vuur op te stoken: nemt den blaser, blas tfier, nem der tsanghe unde beteret dat hit brende [5]).

Een andere benaming voor een tang of voor een pook is gloede [6]).

In den „crauwel" hier genoemd, zou ik in dit verband gaarne een haak of vork hebben gezien, waarmee men het

---

[1]) Gespraechbüchlein, vs. 1151 vlg.: Set dat yser werc elc in sine stede, den rooster, den cråuwel, t p o t y s e r, de potdexele, unde de spete. De Fransche vertaling luidt: Met cel ouvrage de fer cascun en son lieu, le rostir et le grauwet, l e t r e p i e t, les couverques du pot et les espois.

[2]) Gesch. v. Antwerpen II, p. 645: Een yseren pot-heyse. Een yseren heuse. Zie ook Verdam, Mnl. Wdb. i. v. hose en Kiliaen i. v. potheyse = ansa ollaris.

[3]) Verdam, Mnl. Wdb. geeft i. v. keminel (van ofr. cheminel; fr. chemineau; noordfr. keminel; verkleinw. van lat. caminus): schoorsteentje, schoorsteenpijp. Vgl. echter Godefroy, Dictionnaire de l'ancienne langue française i. v. cheminal (2). Men vindt daar: cheminal, keminial = chenet. Keminellen (in de Livre des Mestiers, in de Fransche vertaling weergegeven door „kemineaus") zijn dus brandroeden.

[4]) Zie Glossaire flamand-latin du XIIIe siècle p. Mr. M. Gilliods van Severen: Crouwel, fuscina; roester, cratis; blaesbalch, folliculus.

In het Rijksmuseum bevindt zich een handblaasbalg uit de 2de helft der 15de eeuw, versierd met de in eikenhout gesneden afbeelding van de vlucht naar Egypte. De blaasbalgen voorkomende op prenten der 16de eeuw zijn geheel gelijk aan de onze.

[5]) Gespraechbüchlein, vs. 1120 vlg.

[6]) Zie Kiliaen i. v. gloedte, loedte = instrumentum quo ignis proruitur (pook) et forceps: instrumentum quo prune et alia candentia tenentur (tang).

vuur oppookte, overeenkomende met den Duitschen „Ofengabel" [1]), een voorwerp, door Stallaert (II, p. 109) ook vuurhaak genoemd. De Fransche vertaling „un cravet à char" (chair) laat echter geen twijfel over, of de schrijver heeft er een vleeschhaak mee bedoeld, „een kruivel" dus „dar men dat vleis mede ut den ketel of pot trect" [2]).

Een rooster hangt op onze plaat in den schouw tegen den muur. Het is een ijzeren traliewerk met een steel, op vier pootjes. In de „Vette Keuken" [3]) van Pieter Bruegel staat zulk een rooster op een laag vuur van gloeiende houtskool, er worden een paar worsten op gebraden. Ook andere spijzen, vooral vruchten, werden geroosterd. Een appelrooster komt op een inventaris van 1571 voor [4]).

Hoewel in „Le livre des Mestiers" niet genoemd, behoorden

---

[1]) Anzeiger und Mitteilungen des Germ. Nationalmuseums 1900, Heft I, p. 176. Diefenbach 500: rotabulum, eyn vorck, cum qua ignis movetur in fornace.

[2]) Diefenbach i. v. fuscinula.

[3]) Zie afbeelding XIV.

[4]) Bijdr. Gesch. Overijssel XI, 2, 1, p. 105.

In een rek. van het Fransche hof uit 1399 wordt verantwoord: een grail (= gril, rooster) de fer pour fruiterie pour cuire les pommes, figues et poires pour la royne (Victor Gay, Glossaire archéologique du Moyen âge et de la Renaissance i. v. gril).

In het Rijksmuseum worden verscheidene sierlijk bewerkte roosters bewaard. Het is mogelijk, dat roosters ook gediend hebben tot ondersteuning van pot of ketel, en dat het daaraan te wijten is, dat zij evenals de daartoe dienende drievoet, ook treeft worden genoemd.

Een ander soort van rooster was in Frankrijk in gebruik. Een zeer fraai exemplaar uit de 15de eeuw bevindt zich in het museum Cluny te Parijs. Het is een kunstig opengewerkte ronde schijf, die op een spil draait. Door de draaiende beweging wordt de warmte gelijkmatig verspreid, waardoor de spijs voor aanbranden bewaard wordt (Viollet le Duc, Dictionnaire du Mobilier i. v. gril). Zie verder Glossaire flamand-latin du XIIIe siècle: roester = cratis; Invent. Br. IV, p. 86 (a° 1411): Item twe roosters. Item een cleene rooster etc.

eveneens tot den haard „een vuerschup" [1]) of „vierschuppe" [2]) en een „vierclock".

„Een vierclocke van metael oft van eerde" treffen we in de Antwerpsche lijst van huisraad aan. De vuurklok was een stolp, waarmede men het vuur, dat des avonds werd ingerekend, gedurende den nacht bedekte [3]).

Het was nl. zaak door alle mogelijke voorzorgsmaatregelen een brand, die bij de primitieve bluschmiddelen van die dagen in korten tijd onmetelijke schade kon aanrichten, te voorkomen.

Daarom b.v. werd hier en daar van overheidswege verboden, om in de nabijheid van den haard, tot op een afstand van 8 voet, stroo, riet, turf, takken, kolen, pek, teer „of dierghelijcke materie van brande te legghen", op een boete van 5 stuiver [4]).

Daarom ook mocht niemand, hetzij bij dag of bij nacht, op straat vuur dragen met een tang; „mer wie vuer haelt by der straten, die salt draghen in een pot ofte in een ander vat, dat bedect is, ende datter gheen voncken afvliegen en moghen, alsoo datter gheen schade van kome [5]).

Daarom mocht men geen „vuyr in den eesten oft oefvenen steken nae die avontclocke gheluyt is, noch smorgens voer vier uren [6]) en „dye assche nyet vuyt draeghen, sye en sy coldt off myt water vuytgegoten [7]).

---

[1]) Van Hasselt, Geld. Maandwerk II, p. 88 (a° 1531).

[2]) Gesch. v. Antwerpen II, p. 645 (1582). Inventaris van Meester Victor Daneels, deken van Sinte Plissis te Diest, a° 1483: een vurscuppe. Zie Stallaert i. v. crauwel.

[3]) Zie Kiliaen: klocke, vierklocke = turbo focarius, turbo conservandis et tegendis prunis aptus. Diefenbach, 493a: retrofocillum, retropophinum = vurstulppe, feurstolpp, feurhalt vel -loch; id quod ponitur super ignem de nocte; vuyrdecksel des nachtes.

[4]) Westfriesche Stadrechten II, p. 81 (in het nieuwe keurboek van Hoorn a° 1528).

[5]) Friesche Stadrechten, p. 127 (in het stadboek v. Sneek a° 1456).

[6]) Westfriesche Stadrechten II, p. 81 (nieuwe Keurb. v. Hoorn a° 1528).

[7]) Friesche Stadrechten, p. 38 (stadboek v. Bolsward a° 1455).

Voor het vuur zien we op onze plaat het spit [1]), aan beide zijden opgehouden door de zg. brandijzers, branders of brandel(er)s. Brandijzers heetten de twee gestellen, die aan weerszijden van de vuurplaat stonden. Op de beide stevige ijzeren staven, op twee voetstukken rustende, legde men de uiteinden der houtblokken, opdat de voor de verbranding zoo noodige lucht niet zou worden afgesloten. De brandijzers in de keuken in gebruik, waren zoo ingericht dat ze te gelijker tijd tot steun voor het braadspit konden dienen, doordat aan den steel, waarin het voorste voetstuk uitliep, een of meer haken waren bevestigd.

Waren er meerdere haken, dan kon het spit naar verkiezing verhoogd of verlaagd worden, of wel er konden in drukke tijden verschillende speten te gelijk in werking worden gebracht, hetgeen we o. a. kunnen waarnemen in een keuken door den schilder David Teniers [2]) op het doek gebracht. Daar worden aan het onderste spit groote stukken vleesch gebraden, aan het tweede een aantal vogels ter grootte van een eend, terwijl we aan het bovenste spit een menigte kleine vogels zien.

Het ijzer dat de braadspeten steunt, werd ook braadijzer [3]) of brandroede genoemd. Zoo vermeldt een inventaris uit 1571 [4]) „twe dubbelde brandtroiden omme darup to leggen braedspette", waarschijnlijk brandroeden met twee haken, tegenover de „ewelde of evelde [5]) brandroeden", waarop dan niet meer dan een braadspit zou kunnen rusten.

---

[1]) Oudste Rekening v. Dordt, 1285—86, p. 57: van speten. Invent. Br. I, p. 153, in 't jaar 1302: Speten ende koken allame etc.

Inventaris van gereedschap op het huis te Kuinre a⁰ 1427: Item II yseren spete. Item II grote holten spete (Bijdr. Gesch. Overijssel XI. 2. 1. p. 372.)

[2]) In het Mauritshuis te 's-Gravenhage. Het stuk is gedateerd 1644.

[3]) Zie Kiliaen i. v. braed-ijser.

[4]) Bijdr. Gesch. Overijssel XI, 2, 1, p. 105: dreij ewelde brandroden; p. 107: dubbelde brantroeden omme te braden. Twe evelde brantroiden, oick to braden. Zie ook: Van Hasselt, Geld. Maandw., p. 187.

[5]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. eenvout (eenvelt, envelt) Mnd. einvalt, einvolt. Zie ook i. v. eenvoldich, eenveldig, eveldich; evenals eenveldig en eveldich afwisselen, kunnen ook envelt en evelt (ewelt) afwisselen.

In een oude Dortsche rekening van 't jaar 1285 [1]) worden diezelfde voorwerpen door het woord „micken" aangeduid, een benaming die vermoeden doet, dat de eenvoudigste vorm die van een gaffel is geweest [2]). Ook het „nye weyndyser, dat meister Henssen de Smit" te Nijkerk in 1427 voor de keuken van hertog Arnold maakte, mogen we op gezag van Kiliaen [3]) met de brandroede gelijk stellen.

De brandijzers, die in Frankrijk in de keuken werden gebruikt, waren zooals Viollet-le-Duc in sijn Dictionnaire du Mobilier [4]) mededeelt, dikwijls zeer gecompliceerd van vorm en inrichting. De steel, waaraan de haken tot steun der braadspeten waren bevestigd, vormde het onderstel voor een klein komfoor, waarop men die gerechten kon gereedmaken, voor welker bereiding het groote vuur te fel was, of waarop men de spijzen kon warm houden. Een zeer duidelijke afbeelding aldaar geeft ons zulk brandijzer te zien, waarvan het origineel in het museum Cluny bewaard wordt. Aan den steel hiervan hangen een paar tangetjes, dienende om het vuur in het komfoor op te poken, benevens een ijzeren lepel en vork, die bij de bereiding der spijzen konden worden gebruikt. Somtijds splitste zich de steel van het brandijzer in tweeën en droeg elk der beide brandijzers twee komforen [5]).

Dat dergelijke samengestelde brandijzers in ons land zouden voorgekomen zijn, is mij niet bekend. Wel kende men hier kleine kook- of verwarmingstoestellen, die met gloeiende houtskool werden gevuld en bekend waren onder verschillende namen

---

[1]) Oudste Rek. v. Dordrecht p. 57.

[2]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. micke: een voorwerp van hout of ijzer in den vorm van eene vork of gaffel, vooral in den zin van een gaffelvormig uitloopende paal, waarop een dwarspaal kon rusten.

[3]) Kiliaen: wendijser = brandijser, crateuterium, ferrum in quo veru vertitur. Zie ook i. v. braedijser.

[4]) Zie aldaar i. v. landier.

[5]) Ook van zulk een brandijzer geeft Viollet-le-Duc een fraaie afbeelding.

als vuurvat [1]), vuurpan [2]), vuyrster en vierteyle [3]). „Een caufoor van metael, ysere oft eerde” vinden we in de meergemelde Antwerpsche lijst van huisraad en in 1521 waren aan het hof van Karel van Gelder vuurstaeffkens of vuurpannekens in gebruik, „daer men die spyze werm op helt [4]).

In het Rijksmuseum is een exemplaar van een komfoor aanwezig. De pot waarin het vuur gelegd wordt, en die van 2 ringen voorzien is, waardoor ze gemakkelijk kan worden opgenomen, past in de uitloopers van een drievoetigen standaard [5]).

Hoewel in Duitschland reeds in de 15de eeuw de vervaardiging van kachels een afzonderlijke tak van kunstnijverheid was [6]), heb ik van een kachel, hetzij als verwarmings-, hetzij als kooktoestel, geen enkele middeleeuwsche afbeelding gevonden. Ook de naam komt in middeleeuwsche rekeningen en andere geschriften, voor zoover ik heb kunnen nagaan, niet voor [7]).

Merkwaardig is een oude ijzeren kachel, die bewaard wordt in het Rijksmuseum. Uiterlijk gelijkt ze een klein fornuis op 4 pootjes. Het smeedwerk op de voorplaat is gothiek evenals de ornamenteering van het zijdeurtje, dat tot de stookplaats toegang geeft. Dit zou op middeleeuwsche afkomst kunnen wijzen.

De kachel schijnt later als oven te zijn ingericht. De opening voor den oven is nl. door alles heen geslagen en draagt de kenmerken van er later ingehakt te zijn. De benedenplaat van den

---

[1]) Delftsche Bijbel of Bijbel van 1477. Exod. 38: 3.

[2]) Aldaar Num. 4: 14.

[3]) Zie Kiliaen i. v. vuyrster.

[4]) Van Hasselt, Geld. maalt., p. 36.

[5]) Vgl. over de „Glut- oder Kohlpfanne”: Anzeiger und Mitteilungen des Germ. Nationalmuseums, 1900. Heft I, p. 173.

[6]) Anzeiger und Mitteilungen des Germ. Nationalmuseums, 1899: Kachelöfen und Ofenkachelen des 16, 17 und 18 Jahrhunderts v. Max Wingenroth.

[7]) Kiliaen geeft het woord kaeckel, kachel, en vertaalt dit door: vas figulinum, later, texta, cacabus. Verder noemt hij kaeckeloven = fornax figulina en kaeckelstove = hypocaustum figulinum, tepidarium lateritium. Vgl. ook Verdam, i. v. cakel, hd. kachel, mhd. kachele, ohd. chahhala.

oven rust op twee nokjes, die echter aan alle andere kachelplaten, welke in het museum zijn, ontbreken, zoodat ook dit als bewijs voor latere verandering zou kunnen gelden. Zonder betere en meerdere gegevens kan niet met zekerheid gezegd worden, dat de ijzeren kachels van de soort als deze er een is, gebezigd zijn om eetwaren te verhitten (braden of stoven). Intusschen is de mogelijkheid niet buitengesloten, dat de kachel, goed gevuld met lange turf of hout, genoegzame hitte geeft, zoodat er boven op de ijzeren dekplaat spijzen gekookt kunnen worden. De omstandigheid dat de opening van de pijp niet in het midden maar op zijde is, kan tot zulk een vermoeden nog meer aanleiding geven [1]).

Het spit in onze 17de-eeuwsche keuken wordt met de hand gedraaid. Het handvatsel daartoe dienende is nog gedeeltelijk zichtbaar. Een gevlochten scherm, dat den draaier tegen de hitte van het vuur beschermt, waarvan in een Maastrichtsch getijdeboek [2]) uit de 14de eeuw een afbeelding te vinden is, ontbreekt hier. In de Geldersche rekeningen is er een enkele maal van zulke schermen sprake. „Twe schermen voer dat voer te setten" werden in 1396 voor de hertogelijke keuken aangeschaft en in 1523 betaalde men „den mandenmaker voir twee vlacken in de scermkes tegent vuer" zeven stuiver br. [3]).

Ik heb geen bewijzen gevonden, dat reeds in de middeleeuwen zelfwerkende braadspeten gebruikt zijn.

Op een prent uit de laatste helft der 16de eeuw (zie plaat XIX) ziet men aan de eene zijde van het spit een toestel aangebracht,

---

1) De bijzonderheden aangaande deze kachel ben ik verschuldigd aan den directeur van het Rijksmuseum, Jhr. B. W. F. van Riemsdijk.

2) Thans te Londen. De Gazette des Beaux Arts, Févr. 1903, p. 166, geeft een reproductie van deze teekening. Een gevlochten vuurscherm ziet men ook op een schilderij: Maria en het kind Jezus, toegeschreven aan den meester van Flémalle (in de vroegere verzameling Somzée te Brussel; het bevond zich op de Brugsche tentoonstelling van primitieven in 1902).

3) Exposita A. v. Boichop 1396, Koickenb. des Drosten van Hattem, bevelhebber binnen Zwoll 1523. (Zie Van Hasselt, Geld. maalt., p. 37.)

waardoor het braadspit wordt rondgedraaid. Het bestaat uit eenige katrollen, waarover een koord loopt, dat door een paar gewichten in beweging wordt gebracht, „een spit met een uurwerk", zooals het nog in veel later tijd heette.

Onder de voorwerpen „in de keuken bevonden" noemt de inventaris van 1571 [1]) in de eerste plaats „ein braetuhrwerk"

XIX. Gravure naar P. v. d. Borcht, met adres van Car. Collart [2]).

en vermeldt bovendien „twee lange iseren braetspetten, teene mitter handt, tander mit de mole omme to draijen", terwijl op de Antwerpsche lijst van huisraad (1582) o. a. „een spit metten wender ende ghewichte" voorkomt.

Ook in Italië waren aan het einde der 16de eeuw zulke braaduurwerken in gebruik en in Frankrijk gebeurde het dat een hondje, loopend in een radvormig hok, als een eekhoorn

---

[1]) Bijdr. Gesch. Overijssel XI, 2, 1, p. 105.

[2]) N°. 273 uit den Atlas Van Stolk te Rotterdam.

in zijn kooi, het spit in gelijkmatige beweging moest houden [1]).

Onder het spit is een langwerpige ijzeren pan met een handvat geplaatst, ze wordt braadpan [2]) of ganzepan [3]) genoemd. Bartolomeus Engelsman deelt ons op eenigszins omslachtige wijze mede waartoe ze dient. „Sartago", zegt hij, „heeft den naem van der barstinge des gheluuts, want men pleechter olye in te barnen ende is een geslachte van pannen, daer men boter, olye of ander vetticheyt in doet als men een hoen of een harst braet, daer mense wt droept als si daer onder gheset is, datter tvet weder invallen sal, als men thoen begoten hevet, ende is in duutsche ghenoemt een ganzepan."

Braadpannen vinden we in de oude rekeningen bij menigte [4]) en behalve Bartolomeus' ganzepan kennen we er nog een van 1387 en een „groote lange" van 't jaar 1412 [5]).

Om het gebraad te bedruipen, gebruikte men den „drooplepel" [6]).

Terzijde van het haardvuur in den schouw, zien we een gemetselden oven, van boven rond gewelfd, daarom soms ook arke (fr. arche) genoemd [7]). Ook het woord fornayse (forneyse) komt in de Middeleeuwen reeds voor [8]). Ovens kennen we uit rekeningen en andere geschriften der 13de, 14de, 15de en 16de eeuw.

---

[1]) Alfred Franklin, La vie privée d'autrefois. La cuisine, p. 175.

[2]) Zie Stallaert i. v.

[3]) Vgl. Grimm, D. Wörterbuch: gänsepfännchen = eine bachmuschel, in der Wetterau, gleichsam das bratpfännchen aus dem hausrat der gänse, in Gieszen: Krebsschüssel.

[4]) Men moet daarbij in het oog houden, dat braadpan ook kon beteekenen: een pan, die gebruikt wordt om er iets in te braden.

[5]) Zie o.a. Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 268. Glossaire flamand. latin du XIIIe siècle ganspanne = sartago.

[6]) Keukenboek van hertog Arnold (tot Nijkerk begonnen 1427) (Rijksarchief Arnhem): van eenen droeplepel.

Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 272: en draeplepel, een schuymspaen ind eenen droeplepel.

Gesch. v. Antwerpen II, p. 645: een droop-lepel.

[7]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. arke.

[8]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. Zie ook Glossaire flamand-latin du XIIIe siècle: fornays = fornax.

„Brixis ganc ten (h)ovene
Omme die pasteiden,
Ende trec troost van den spete,
Want het's ghenouch ghebraden."

zoo lezen we in „Le Livre des Mestiers" [1]).

Niet altijd was er voor den oven in de keuken plaats. Dikwijls werden zij buitenshuis, soms tegen een der zijwanden aan, gebouwd.

Om het brandgevaar te verminderen, vooral omdat er nog vele huizen van hout waren en met stroo gedekt, was men bij het bouwen der ovens dikwijls aan verschillende bepalingen gebonden.

„Item", zoo luidt een verordening van 1455, „dye ovenen sullen hebben enen schorstien, daer die hetten mach uuytgaen ende wair die oven binnen den huyse staet, daer sal dat dack des huyses geleemt wesen dye naeste twie vacken over den ouen; mer wat oven buten den huyse staen, die zullen overgedeckt wesen mit enen styenen dacke [2]).

Zoo mocht men in Hoorn „gheen oefvenen setten of men sal daer om ende om moghen gaen (zij mochten dus niet meer tegen het huis worden aangebouwd), noch in denselfde nyeuwe oefvens vier steken, voerdat die by den scout ende gherechte besien is [3]), en in Enkhuizen o. a. moest elke oven van een steenen schoorsteen voorzien zijn, welke drie voeten buiten het dak uitstak [4]).

De pasteioven, die in 1396 te Arnhem met „C estricx steen" gerepareerd werd [5]), zullen we mogelijk niet in de keuken te zoeken hebben, evenmin als de „backovens", welke genoemd worden in een inventaris van het jaar 1555, waar „vijff kleine

---

[1]) Livre des Mestiers, p. 23. Zie ook Glossaire flamand-latin du XIIIe siècle: oven = clibanus.

[2]) Friesche Stadrechten, p. 38 (in het stadboek van Bolsward).

[3]) Westfriesche Stadrechten II, p. 81 (Nieuw keurboek van 1528).

[4]) Westfriesche Stadrechten II, p. 216 (in het keurboek van Enkhuizen).

[5]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 97.

vyrkante boorden" worden opgegeven „omme prumen of boschbeezen ind dergelicke vruechte mede in den backaevens te setten [1]).

Het bereiden van pasteien, vladen en taarten werd gewoonlijk aan de pasteibakkers overgelaten, vooral bij feestelijke gelegenheden, wanneer er een enorme hoeveelheid dier lekkernijen voor het diner noodig was, bestelde men ze buitenshuis:

„Tibaut de pasteibackere es sculdich te leverne alle de pasteiden, die ons ghebreken sullen te onser brulocht ende te onser conincfeeste [2]).

Uit tal van oude rekeningen blijkt, welk een onontbeerlijk persoon de pasteibakker in vroegere tijden geweest is [3]). Wanneer hij uitmuntte in zijn vak, kon hij er zeker van zijn, naar verdienste gewaardeerd te zullen worden.

Zoo werd in 1396 toen de bisschop van Luik te Rozendaal bij den hertog van Gelder op bezoek was, meester Jan de pasteibakker opzettelijk per rijtuig uit Nijmegen gehaald, omdat hij „tot Rosendael soude backen, omme des Bisscops wille van Ludich [4]).

Het langgesteelde voorwerp, waarmee de oude keukenmeid in de keuken op plaat XVI, het gebak uit den oven haalt, vertoont veel overeenkomst met een breede schop. Het komt in middeleeuwsche stukken onder de ook thans nog gebruikelijke namen: paal en ovenpaal [5]) voor; ook vond ik in hertog Karels Keukenboek van 1493 [6]) „enen scotell dair men de pasteyen mede in den oven sciet".

Tegen den zijmuur, rechts van den schouw, zien we een houten aanrechtbank, volkomen gelijk aan die, welke in het midden van de keuken geplaatst is. De door vier wanden ingesloten ruimte is tot bergplaats ingericht; in den voorwand zijn een paar deurtjes gemaakt.

---

[1]) Zie aldaar p. 127.
[2]) Livre des Mestiers, p. 38.
[3]) Zie o. a. Reg. en Rek. Bisd. Utrecht II, p. CLXVI.
[4]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 99.
[5]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v. pale en Kiliaen i. v. pael, ovenpael.
[6]) Zie ald. f° 122 (Rijksarchief Arnhem).

De oudste „rechtbanke", die wij vonden, is er een uit de Dordtsche stadsrekening van 1285. In Deventer werd in 1365 „vor eyn holt daer eyne rechtebanc af ghemaket is tot der stad behoef, hoer spyse af te richten, wanneer die scepen te samen eten XI s. III d." betaald.

De „rechtbancke sonder slot daer aen" van 1582 [1]) levert een tweede bewijs, dat de rechtbanken ook als kast dienst konden doen.

Een gedistingeerder naam voor hetzelfde meubel, hier en daar voorkomend, is bofet of buffet [2]).

Boven de aanrechtbank tegen den muur zijn een paar schappen getimmerd, waarop vaatwerk en eenig ander keukengerei te pronk staat.

Tot berging van eetwaren of keukengereedschap dient in de middeleeuwsche keuken soms ook de masiere [3]) d. i. een kastje in den steenen muur uitgespaard, en de schapraede [4]) of schapreel [5]).

„Vrouwe waer is den ketel, den aker, unde onse pannen" vraagt in de 14[de] eeuw een keukenmeisje aan haar meesteres.

---

[1]) Gesch. Antwerpen II, p. 646.

Zie ook: Hertog Arnolds keukenb. 1427 (Rijksarchief Arnhem): Incipiendo ierst gegeven om planckcn daer een anricht aff gemaect is.

[2]) Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v.

[3]) Zie Willem v. Hildegaersberch 39. 17:

Dair nae ghevielt op enen dach,
Dat men enen cokenknecht
Beval te houden een gherecht,
Dat costelijck was ende dier.
Hi settet op in een masier
Ende waendet hebben wel bewaert.
Die hont toechde der honden aert
Ende nam tgherecht al daer hijt vant
Ende attent in sijn buuc al te hant.

Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v.: masiere en masiergat.

[4]) Zie Kiliaen i. v. schap-raede, schap-reede. Livre des Mestiers, p. 4 etc.

[5]) Rek. der Graf. v. Holl. I, p. 54. Zie ook Invent. van gereedschap op het huis te Kuinre 1427 (Bijdr. Gesch. Overijssel XI, 2, 1, p. 373): Item I schapriel boven die rechtbanc.

„Bistu blent” krijgt zij ten antwoord, „un siestu nicht dat ol is bi der scapraden [1]).

Hier en daar is er sprake van „een hangende scapera” [2]), waarbij wij mogelijk te denken hebben aan een kleine houten kast, die door middel van een paar haken aan den muur kon worden opgehangen.

Volgens Kiliaen kan men onder „scap-raede” een voorraadkamer of etenskast verstaan, zoodat zij dus denzelfden dienst deed als „de spynde” of „het spyndeken”, die in oude inventarissen herhaaldelijk worden opgegeven.

Om de spijzen voor bederf te bewaren dienden verder de „waerdemingiers” [3]) of „gardemengieren” [4]); ook „eyn vliegenkast” [5]) wordt vermeld.

Naast de wenteltrap in den hoek, ontwaren we een machinerie, waarvan de werking op onze teekening niet goed is na te gaan. De handdoek, die op een rek daarneven hangt, boven een vierkanten steenen bak, waarin we een gootsteen meenen te herkennen, schijnt het vermoeden te wettigen dat we hier met een pomp te doen hebben. Nergens in de middeleeuwsche stukken wordt van een dergelijke inrichting gewag gemaakt. Wel komen onder de keukengereedschappen bekkens, handvaten [6]), lavooren of waschvaten en handdwalen voor. Ook lezen we, dat voor de huishouding in de 14de eeuw „bornekanne omme te gane om watre” onontbeerlijk zijn [7]).

Zoo moesten aan het hof van Karel den Stouten de Poortiers „al d’water datmen in de cuekene behouft” [8]) putten, en als vrouw

---

[1]) Gespraechbüchlein vs. 1141. Bi wordt in het Fransch vertaald door: den (dans).

[2]) Zie o. a. de oudste rechten der stad Dordrecht II, p. 50.

[3]) Rekening v. J. van Bloys 1361—62, p. 116.

[4]) Inv. Br. V, p. 343. (a^{0}. 1404): Ghegheven Janne v. Brakele den coc van tween groten gaerdemengieren bi hem ghecocht ter stede bouf.

[5]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. III, p. 174.

[6]) Invent. Br. III, p. 86: It. drie beckine. It. drie handvaten (a^{0}. 1411).

[7]) Livre des Mestiers, p. 3.

[8]) Matth. Anal. I, 282.

Bette (een huisvrouw uit het laatst der 14de eeuw) voor het maal zal gaan zorgen, verzoekt ze haar echtgenoot het daarvoor noodige water te halen:

> Nu gaet, keytijf, God geve u schande!
> Ende haelt water ende haest u snel,
> Of ic sal u op u vel
> Met voeten terden [1]).

Het groote hakblok met den daarbij behoorenden bijl, is op onze plaat nog gedeeltelijk zichtbaar. Het was in een tijd, toen vleesch, zij het rundvleesch, wild of gevogelte het hoofdbestanddeel van het maal uitmaakte, onmisbaar in de keuken. Zelfs wanneer het vleesch bij den slager of op de markt gehaald werd, en er niet, zooals ook wel gebeurde, aan huis, of in een daarvoor bestemd vleeschhuis werd geslacht, konden de afgeleverde stukken zulk een omvang hebben, dat een nabewerking in de keuken noodig was.

Daarom vinden we onder het toenmalig keukengereedschap vleeschbanken, houwbanken [2]) en vleeschblokken [3]), voorts hakmessen en vleeschbijlen [4]).

Zoo lezen we dat in 1439 „twee holtsniders van Aernhem, als mit naemen Lubbert van Rienen ende Arnt syn gesell, die nye vleysbancken in der koecken gesneden hebben, die geleegen waeren in Middachter Bosch, en dat zij daerover doende waren VI½ dach" [5]), verder dat in 1555 voor de keuken van 't Hof

---

[1]) Zie Mnl. Dram. Poezie (uitg. door Moltzer), p. 197.

[2]) Rek. der Gr. Zeeland II, p. 350.

[3]) Gesch. Antwerpen II, p. 645.

[4]) Geld. Keukenb. 1427 (Rijksarchief Arnhem): „Item gegeven voir een vleyschbijll ende noch in der kooken is, tot mijns Heeren behoeff." Zie ook invent. van het gereedschap op het huis te Kuinre 1427 (Bijdr. tot de Gesch. v. Overijsel XI, 2, 1, p. 372): Item I vleysbile. Item II houbancken. Item I schave, daer men die bancke mede schavet.

[5]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 265.

te Arnhem „een groote, dikke houwbanck van noetbomenholt" werd afgeleverd [1]).

Een hackbert [2]) en een sceerfbard [3]) zal men gebruikt hebben voor het fijnhakken en snijden van groenten en kruiden:

> Twee messen ghebreect u
> Omme te snidene uwe spise
> Een scerfines (l. scerfmes)
> Omme te sceervene u wermoes,

kan men lezen in „Le Livre des Mestiers" [4]).

Onder de ons ter bespreking overblijvende kleinere stukken, moet ik in de eerste plaats den vijzel noemen. Deze speelt nl. bij de bereiding der middeleeuwsche spijzen een groote rol.

Veel gerechten werden, zooals wij zagen, overgoten met een sterk gepeperde en gekruide saus; de specerijen en kruiden moesten tevoren in den mortier worden fijngestooten, zoodat de samensteller van „Le livre des Mestiers" zich kon uitlaten als volgt: Omme te makene uwe sausen ghebreect u eenen mortier ende eenen mortierstoc [5]).

Vermoedelijk stelt dus de met een deksel afgesloten bus, welke hier voor ons naast den vijzel op de aanrechtbank staat, „een cruytbus" voor.

De vijzel, dien we hier zien, is van een normale grootte. In 1362 echter werd voor de keuken van Jonker Jan v. Blois „eenen mortier van metale" aangeschaft die „80 ℔ woech".

Verschillende benamingen zijn vyser of vysel, morsel of mortier. Wij vinden er van metaal [6]), van hout en van steen [7])

---

[1]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 266.

[2]) Van Hasselt, Geld. Maandw. I, p. 154 en Geld. Maalt., p. 274.

[3]) Invent. Br. II, p. 397 (a⁰ 1379—83): van sceerfbarde ende van anderen dinghen der kuekene toebehorende. Gesch. Antwerpen II, p. 646.

[4]) Ald. p. 5.

[5]) Ald. p. 5.

[6]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 88.

[7]) Gesch. Anterpen II, p. 646.

daarom is ook „mortiersteen" [1]) een dikwijls voorkomende naam.

De stoter [2]), mortierstok [3]) of stamper is gewoonlijk van ijzer of van hout, maar niet altijd wordt de materie genoemd, waaruit hij is vervaardigd; er zullen ook wel koperen of steenen stampers geweest zijn.

Een gereedschap waarvan eveneens een veelvuldig gebruik gemaakt werd was de zeef of, zooals ze in het mnl. gewoonlijk heette, de „temse", ook wel „stemize" genoemd [4]). De oudste ons bekende „temsen" dateeren uit het jaar 1284 [5]), ook in rekeningen en keukenboeken van de volgende eeuwen kan men ze vinden [6]). Soms is er meer bepaald van „cruutteems" [7]) sprake, die in de lijst van Antwerpsch huisraad „cruydsifte" genoemd wordt.

In 't begin der 16de eeuw was de zeef, zooals uit afbeelding XX blijkt, geheel gelijk aan de tegenwoordige [8]), een rond houten bakje, waarvan de bodem uit een grof weefsel, meestal wellicht van paardenhaar, bestond.

Men zeefde de vloeistoffen door „eyn hair dueck" [9]) of een haren doek. De stof daarvoor werd bij de el ingekocht: „om

---

1) Rekening J. van Blois 1371—72, p. 86: Item 1 mortiersteen ende enen stoc daertoe.

2) Hist. Gen. Kron. 10^{le} jg. p. 139: Om enen holten stoeter.

3) Hs. Yp. 125 b: nemt candijt ende pulveret uit voerseide becken mit enen yseren mortierstoc (zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v.).

4) Zie keukenboek Vl. Bibl. II, XVI: een stemize en II, XX: een stemyse.

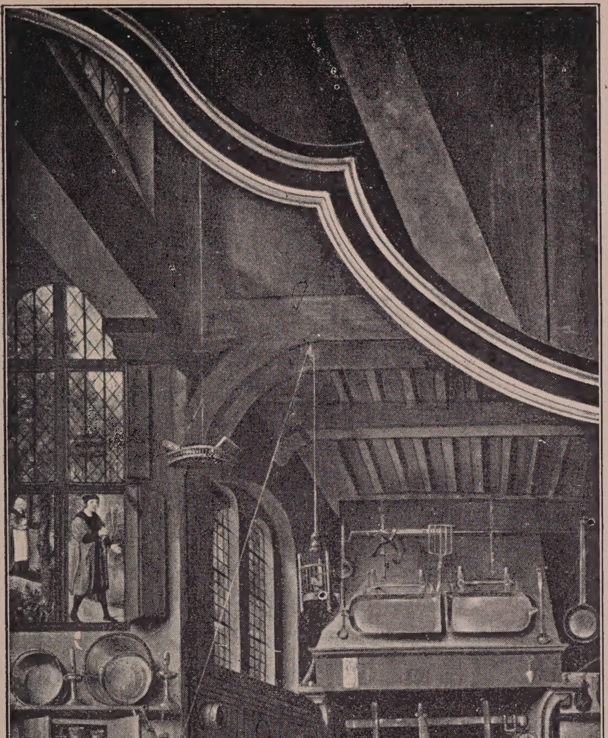
5) Oudste Rek. v. Dordt, p. 67.

6) Cameraars Rek. v. Dev. III, p. 155 (in 1362): twe cleyne temese.
Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 174 (Invent. v. 1555): eyn zeeff.

7) Rekening J. van Blois 1361—62, p. 115.

8) Zie ook plaat XVI.

9) Geld. Keukenb. 1492 (Rijksarchief Arnhem) passim: eyn hairdueck.
Hist. Gen. Kron. 10^{le} jg. p. 142: I haerdoeck in der kocken.
Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 106: Item gekocht IIII ellen heerdoix tot eenen galentijn doick.
Een „harbudel" vindt men in het Mittelniederd. Arzneibuch, uitgeg. d. Dr. J. H. Gallée Jahrb. d. V. f. Nd. Sprf. XV, p. 148.



XX. De H. Benedictus in de Keuken.
Naar eene schilderij, toegeschreven aan Jan Mostaert (Koninklijk Museum, Brussel).

haerdoick XII ellen" is een post zooals die in oude rekeningen herhaaldelijk voorkomt.

De „doerslach" [1]) is met onze vergiettest te vergelijken. Een „koperen duerslach" bevond zich in 1531 in de keuken van het huis „Delffziel" [2]).

De rasp, die op onze teekening (plaat XVI) aan den muur

XXI. Gravure naar Hieronymus Bosch, door P. Ameriginus, met adres van H. Cock 1567.

hangt, is van modern fatsoen. Een rasp vinden we onder het huisraad van 1582 vermeld. Mogelijk deed de „cruytryff denzelfden dienst [3]).

Een wafelijzer kan men zien op een gravure naar H. Bosch [4]). Voor de schouw, te midden van een vroolijk gezelschap, zit

---

[1]) Van Hasselt, Geld. Maandw. I, p. 178 (1506). Bijdragen tot de Geschiedenis van Overijssel XI, 2, 1, p. 106 (1571).

[2]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 88.

[3]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 89. Zie ook Verdam, Mnl. Wdb., i. v.

[4]) Zie plaat XXI. Naar een prent uit den Atlas van Stolk te Rotterdam.

een oude vrouw wafels te bakken. Het wafelijzer, dat zij in de hand houdt, verschilt in vorm niet van het in onzen tijd gebruikelijke. Aan den schoorsteenhaal hangt aan een hengsel een ijzeren ring, waarop zij het wafelijzer kan laten rusten. Naast haar op den grond staat „een beslach-teyle van metael, ten oft eerde" [1]).

Reeds in veel vroeger tijd waren er wafelijzers in gebruik. In 1399 werd voor den hertog van Gelder „om een wafelijzeren XX gr. betaald [2]); voor de bereiding van het bruiloftsmaal van Karel van Egmond in 1516 maakte „Meister Wolff, die Smit van Arnhem" een wafelijzer „vur III gr." [3])

Ook voor oblieën had men een bijzonder soort bakijzers. „Twe nye Oblyen Isser, avermits den koecken" [4]) zijn ons uit 1440 bekend en ter gelegenheid van Karel van Egmonds bruiloft leverde „Meister Wolff" behalve zijn wafelijzers ook een „Hoblieyzer".

„Eyn ysere schuppe dair men struyffen in sall backen in der coicken" werd in 1396 aangeschaft [5]), een „coeckyser" kennen we uit 1582 [6]).

Van kannen, potten, pannen en ketels treffen we in de oude rekeningen een ruimen voorraad aan. We hebben ze voor het grijpen.

„Mataeline potten ende ketelen" [7]).
„Eerdine potten" [8]).
„Tenine potten ende cannen" [8]).
„Twe tinnen kannen" [9]).

---

1) Geschied. van Antwerpen II, p. 646.
2) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 67.
3) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 242.
4) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 194.
Vgl. ook Bijdr. Geschied. Overijssel XI, 2, 1, p. 106: Twe waefelliseren mit ein obliser (l. oblijiser), a°. 1571.
5) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 274.
6) Geschied. van Antwerpen II, p. 649.
7) Livre des Mestiers, p. 4. Zie ook Invent. Br. V, p. 342.
8) Livre des Mestiers, p. 4.
9) Oudste Rek. v. Dordt, 1284—85.

„Steninen potkine" [1]).
„Coperin pannen" [2]).
„Ronde yserin pannen" [2]).
„Yserin vischpannen [2]).
Koperen „potten" en „ketelen" [3]).
IJzeren „braetpannen" en „steelpannen" [3]).
„Coeperen potten soe groit ind cleyn" [4]).
„Potten ende ketelen ende ... kannen tinnewerck" [5]).
„Iseren backpannen" [6]).
„Derthien potten groit ende klein, ein part copperen, ein part iseren" [6]).
„Acht vleesketels, ein klein ketell" [7]).
„Twe groite aikers" [7]).
„Sesz klein aikerkens mit ein schepper" [7]).
„Een cristannijen panne" [7]) en een „castaignie panne" [8]).
„Een steenen olypot" [8]).
„Een metalen, coperen oft houten eemere" [8]) enz. enz. [9]).

---

[1]) Invent. Br. II, p. 400.
[2]) Invent. Br. IV, p. 86.
[3]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 88.
[4]) Van Hasselt, Geld. Maandw. I, p. 179.
[5]) Hist. Gen. Kron. 11de jg. 3de serie, I, p. 183.
[6]) Bijdr. Geschied. Overijssel XI, 2, 1, p. 106 vlg. (1571).
[7]) Bijdr. Geschied. Overijssel XI, 2, 1, p. 105 vlg.
[8]) Geschied. van Antwerpen II, p. 645 vlg.
[9]) IJzeren bakpannen, werden soms bij verkorting „bacisers" genoemd. Zie Verdam, Mnl. Wdb. i. v.

In onze 17de eeuwsche keuken (pl. XVI) hangen aan een der schappen tegen den muur, waaraan stevige haken zijn bevestigd, eenige kannen vermoedelijk van metaal. Ze zijn van onderscheiden vorm en grootte, recht en rondbuikig, met en zonder voet, eenvoudig en bewerkt, „getoot en ongetoot" (= met of zonder tuit). Alle hebben zij een deksel en een oor. Afbeeldingen van tinnen en messing kannen uit de 15de eeuw (waarvan de origineelen in het Germ. Mus. gevonden worden) geeft Dr. A. Schultz in zijn werk: Deutsches Leben im XIV und XV Jahrhundert I, p. 116.

Een koperen kannetje uit de 15de eeuw bevindt zich in het Rijksmuseum. Verder kan men verschillende keukengereedschappen zien op een gravure getiteld „Allemode school", P. Bruegel invent., P. de Baillieu sculp. (Atlas

Bijzonder opmerkelijk is het, dat er onder de keukengereedschappen, ook onder die, welke onmiddellijk met de spijzen in aanraking kwamen, zooveel koperwerk gevonden wordt. Over het algemeen scheen men zich over kopervergiftiging niet erg bezorgd te maken. Toch lieten ook in de middeleeuwen reeds waarschuwende stemmen zich hooren:

„Lebes dat is een vat daermen vleysch in coect ende wort dicwijl zwart vander stedygher kokinghe ende daerom moeten dicwile ghewreven ende ghezuvert wesen ende dye spise wert dicwile verderft in alsulken vaten om des quaets copers wil ten zi dat si rasch wt ghetogen wert" [1]).

En elders:

„Noch men en sal gheen spise bereyden met eenigherande olie oft vetheyt, die in coperen vaten gestaen heeft" [2]).

Schotels, plateelen, teelen [3]), doblieren [4]) en tailloren [5]), al moeten zij voor een deel tot de tafelbenoodigdheden gerekend worden, zijn toch ook in de keuken op hun plaats. Zij worden althans in de keukenrekeningen herhaaldelijk vermeld. Het zilverwerk bewaarde men niet in de keuken.

„Tynnen en houten schotelen, tynnen telloren en dubbeleerkens" komen meer dan eens voor.

„Ses tynnen moesschotelen, vijff tynnen schottelen, ses tynnen telluyren en twe tinnen dobbelyeren" waren in 1534 in de keuken van het huis Bredevoort [6]).

---

van Stolk te Rotterdam, N°. 310) en op een andere waarschijnlijk 17[de]-eeuwsche gravure (N°. 2121 uit dezelfde collectie), die allerlei soort van keukengerei weergeeft.

[1]) Bartol. Eng. f° 446 b. Op enkele zestiende-eeuwsche schilderijen in het Rijksmuseum zijn koperen potten te zien, geheel of halverwege vertind.

[2]) Reg. f° 37 b.

[3]) Teel = teyle = aarden vat, bord.

[4]) Doblier (mlat. dublerius; fr. doblier, doublier), schaal, schotel. (zie Verdam, Mnl. Wdb.)

[5]) Talioor = bord.

[6]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. I, p. 159.

Behalve genoemde „moesschotelen" of „warmoesschottelen" [1]) kennen we bovendien eenige „vleysschottelen [2]), posteyschottelen [2]) en mostartschotelen" [3]).

De mosterd werd naar het schijnt dikwijls in de keuken bereid. „Ein mostertmolle" [4]) of „een mostaertmeulen" [5]) tenminste komt onder het keukengereedschap voor en op het kasteel Nyenbeek was zelfs een afzonderlijke „mostertcamer" te vinden [6]).

„Soltvaten" dat zijn de potten waarin het zout bewaard werd, mochten in de oude keuken al evenmin ontbreken als in de tegenwoordige.

Verder moet men in zijn keuken hebben:

> Houten lepelen ende potlepelen
> Ende een scotelvat omme in te doene
> Lepelen ende scotelen, van houte;
> Maer die silverine lepelen
> Leit men in vele sekerre steden [7]).

Zoowel van ijzeren [8]) als van houten lepels bediende men zich in de keuken.

Men had onderscheiden soorten. Daar waren, zooals we hierboven reeds zagen, potlepels of pollepels [9]), voorts schuimspanen [10]) of schuimlepels [11]) en vischspanen [12]). „Twe anrechts-

---

[1]) Oudste Rek. van Dordt (1285—86): van tween warmoysscotele.

[2]) Zie Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 272.

[3]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 87.

[4]) Bijdr. Geschied. Overijssel, XI, 2, 1, p. 107.

[5]) Geschied. Antwerpen II, p. 646.

[6]) Van Hasselt, Geld. Maandw. I, p. 179.

[7]) Livre des Mestiers, p. 5.

[8]) Invent. Br. p. 126 en 127 (in 1302): Yserinen leplen ter kokene, III leple yserine.

Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 88 (in den koicken: Item XIII ysere lepelen.)

[9]) Geschied. Antwerpen II, p. 649: Eenen pol-lepel (1582).

[10]) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 151 (in 1420): een schuimspaen.

[11]) Hist. Gen. Kron. 10de jg. p. 142 (in 1511): om I schoemlepell.

[12]) Livre des Mestiers, p. 4: vischpane = fr. escumoirs.

lepelen" worden in een keukenboek van 1457 vermeld [1]). Over den drooplepel, ook onder den naam van „droepspaen" bekend, spraken we reeds (p. 143).

In plaats van het bovengenoemde schotelvat waren in de keuken van het Geldersche hof in 1492 „II mande" in gebruik „dair men die schottelen in draecht" [2]), en behalve een schotelvat worden in 1582 onder de huishoudelijke artikelen „een berdeken oft tailloorcorfken" opgegeven.

Onder het ijzerwerk moeten de messen [3]) gerekend worden en ook de groote vorken welke men gebruikte om de stukken vleesch beter te kunnen hanteeren, „vleisvorke" of „vleisgaffel" [4]) genoemd. Voor het slijpen der messen had men „enen wetsteen, die men in der koicken nyet ontberen en konde" [5]).

Aangezien bij hen die aan huis lieten slachten tegen den winter een groote voorraad vleesch werd ingezouten, kan het ons niet verwonderen als we lezen, dat in 1492 aan het Geldersche hof Hendrik de kuiper in de keuken 2 groote wintertonnen maakte voor 12 stuiver [6]). Soms werden ledige wijntonnen voor dit doel gebruikt. Zoo werden in 1427 [7]) vijfendertig blanken uitgegeven „om ein wynton daer vleyschcupen

---

[1]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 272.

[2]) Geld. Keukenboek 1492 (Rijksarchief Arnhem).

[3]) Invent. Br. I, p. 126 en 127 (in 1302): van yserinen leplen ende messen ter kokene; it. II messen yserine.

[4]) Hist. Gen. Kron. 18de jg., p. 158: I vleyschgavel in den kocken (1511). Bijdr. Geschied. Overijssel XI, 2, 1, p. 106: ein groite vleisgaffel; ein vleisvorke (1571).

[5]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 267 (in 1443). Oudste Rek. v. Dordt, 1284—85, p. 58: van scuttelen, van speten, van enen wetstene.

Glossaire flamand latin du XIIIe siècle, par M. Gilliodts van Severen.

[6]) Geld. Keukenboek v. 1492 (Rijksarchief Arnhem). Gewoonlijk zullen die inmaaktonnen wel in den kelder een plaats gevonden hebben. Vgl. Bijdr. Geschied. Overijssel XI. 2, 1, p. 110: Bevonden in de keller onder de kocken: etlige lege vaten, lege vleeszvaten, bottertunnen klein unde groit. Deze tonnen werden ook legeelen of laghelen genoemd (Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 53 en Oudste Rek. v. Dordt, p. 65).

[7]) Geld. Keukenboek van 1427 (Rijksarchief Arnhem).

van gemaect sijn" en in 1435 deed men „twe wynvat tot kuyvenen [1]) ende thynen [2]) maken, dair men vleysch in salten moeght [3]).

Gelijk we reeds zagen, was het gewoonte de overblijfselen van het maal te verzamelen en onder de armen te verdeelen. Een aalmoesmand of aalmoeskorf mocht in de keuken der gegoeden niet ontbreken [4]). In de keuken van een heerenhuis te Arnhem bevond zich in 1555 volgens den inventaris o. a. „eyn tonneken vur der armen spyse dair in tho collecteeren" [5]).

Ten slotte dienen de onontbeerlijke pannen- en afdroogdoeken genoemd, die wij kennen onder den naam van vuerdoicken [6]) assduecken [6]), droechduecken [6]) of drogelduken [7]).

Naar de mate van welgesteldheid van den burger of edelman was er meer of minder hulp (zoowel vrouwelijke als manlijke) in zijn keuken.

Vrouw Bette [8]) kookte zelf haar pot.

Grielkin en Janekin, zijn twee middeleeuwsche keukenmeisjes, wier namen respectievelijk in „Le livre des Mestiers" en het „Gespraechbüchlein" zijn vereeuwigd; zij waren in dienst bij den een of anderen gegoeden burgerman.

Reeds in de 14de eeuw was de „besteetsterigghe" bekend, die er haar werk van maakte „ioncvrouwen ende knapen" te verhuren [9]).

---

1) Fr. cuve = ton.

2) Tijne = ton. Zie Kiliaen i. v. tijne.

3) Geld. Keukenb. 1435, f° 17 vs° (Rijksarchief Arnhem).

4) Zie hierboven p. 62.

5) Van Hasselt, Arnh. Oudh. IV, p. 174.

6) Rek. A. van Afferden. Tholn. tot Lobede van 1450: Tot Elten doin kopen XXII ellen lynnen doicks, dairmen assdueck ende droechdueck affgemaicht heeft in den coicken te orberen.

Karel v. Egmond, Coickenb. van 1495: Item so as men den Coicken m. g. H. na alder gewoenten op ten vier hoictijd (hoogtijden) to geven plegen elcken III ellen lynendoicks tot vuerdoicken (zie Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 248).

7) Hs. v. Egmond f° 17 v°, (a°. 1485) (Algemeen Rijksarchief 's-Gravenhage).

8) Zie p. 148.

9) Livre des Mestiers, p. 38.

Vorsten en grooten hadden, vooral met het oog op de vele feestmalen, die zij bij verschillende gelegenheden verplicht waren te geven, een uitgebreid keukenpersoneel noodig.

Het toezicht over alle zaken de keuken betreffende, had gewoonlijk een opperkok, die dikwijls bij den vorst in hoog aanzien stond.

Als in 1500 Karel van Gelder's kok Peter Broickman in het huwelijk treedt, wordt de Raad van Arnhem door een eigenhandig schrijven van den vorst op de bruiloft genoodigd. „(Wij) begeren", schreef hij o. a., „dat gy mit ons ende onsen huysgesynne zynen eerdach ind fest myt uwen gueden gonsten helpen leisten, ind U so gunstich dairinne bewysen, as wy dess gantz toebetrouwen" [1]).

Onder die goede gunsten werden gunstbewijzen van materieelen aard verstaan.

Een vrouwelijke stadskok ontmoeten we in 1522 te Zwolle; toen werd nl. „uth muntlicke beveel gegeven een vrouwemens, en is der stat koick, omme dat zy altyt koecket soe m. g. l. Heere unde die Junckeren dair plegen to etten, hair gescenckt van wegen m. g. Heeren III ellen engels doicks, dye elle voir XXII st. br. unde I elle Zwolls geels dair onder voir X st. br." [2]).

Van minder vriendelijke gezindheid tegenover haar gedienstige getuigen de woorden, waarmede de jonge, schoone weduwe, die een Mnl. dichter ons beschrijft, haar keukenmeisje tot spoed aanspoort, wanneer zij onverwachts een vriend te dineeren krijgt:

Lijskijn, God moet u verdomen!
En hoerstu niet mijn heer comen?
Nem, drach voert die cussijn,
Ende die butsele met den wijn
Dien salstu niet vergheten,
Teerst dat wi sijn gheseten.

---

[1]) Van Hasselt, Geld. Maandw. II, p. 313.
[2]) Van Hasselt, Geld. Maalt., p. 250.

Daerna saltu bringhen en scinken
Ende gheven den knape der na drinken,
Als wi twe hebben ghedronken.
En si niet dul — stant niet te roncken —
Dune verstaes dat ic di leer [1]).

Dit zeide in de 14de of 15de eeuw de edelvrouw, over wie sprekende de dichter ons vertelt:

Men vant daer int lant en gheyne
Vrouwe van also groter macht,
Noch van also groter gheslacht.

Over het aantal bedienden, in de keuken van Karel den Stouten werkzaam, en over den aard hunner bezigheden zijn wij, dank zij het uitvoerige stuk van Olivier de la Marche voldoende ingelicht [2]).

„De Prince heeft in synre cuekene XXV mannen elc dienende van synen werke ende officie, ende diversche kinderen van der cuekene, die syn sonder wedden ende die syn gestelt omme te leerne.”

Daar is een Brader [3]), die met zijn helper de zorg op zich neemt voor al het gebraad.

Daar is een Potagier met een helper, die de „potagen” [4]) leveren, „gelyc van bonen, erweten, koorne ende melc.”

De Blasiers dat zijn de lieden die den blaasbalg hanteeren) doen het water in den ketel koken.

De Poortiers bewaken de poort en houden, wanneer men in ’t veld is, het toezicht op de wagens met de keukengereed-

---

[1]) Van vrouwen ende van minne, uitg. d. Dr. E. Verwijs, p. 81.
De beide laatste regels van dit citaat zijn corrupt. Dr. Verwijs stelt voor ze op deze wijze te lezen. Daar ze zóó geheel in den geest der overige verzen zijn, aarzel ik niet ze er aan toe te voegen.

[2]) Oliv. de la Marche, Mémoires IV, 52 en Matth. Anal. I, p. 281 vlg.
Daar de Ned. vertaling meermalen onjuist was, heb ik, waar dit noodig was, den oorspronkelijken Franschen tekst gevolgd.

[3]) Matth. Anal. I, p. 281; haulteur = fr. hâteur = rôtisseur.

[4]) Potagie is behalve groente en vleeschspijs ook pap, brij, zie Kil.:
Potagie = olus coctum, olus concisum, minutal: jus, jusculum, aulicocia, pulmentum, pulmentarium, cibus pulmentarius.

schappen, als daar zijn ketels, roosters, pannen, hangels en andere zaken. Verder „behoren (zij) te zuverne alle de vaten ende crueken" en „te puttene of halene al dwater, dat men in de cuekene behouft."

De Houtmans moeten het hout en de kolen leveren.

De „Bewarers van der spyse" bewaren het rauwe vleesch, waarvan men de provisie maakt, hetzij door het te zouten, hetzij op andere wijze.

„De knechten ende de kinders (s)onder wedden, gevoedt in de cuekene behooren te keerne den roost, ende te doene alle de andere cleene diensten die ter cuekene toebehoren."

„De kinderen van der cuekene ghemeenlic maken schoon de visschen ende leverense den ghenen, die se behooren te bereedene."

Er zijn twee Saussiers bij termijnen aangesteld. In de eerste plaats heeft de Saussier de zorg en de verantwoording voor de zilveren plateelen en schotels, waarmee de vorst wordt bediend, bovendien bewaart hij al het vaatwerk, „hetsy van zelvere oft anderssins", dat voor de Staten gebruikt wordt. Wanneer het etensuur daar is, moet hij het dressoir met een wit tafellaken dekken en op het benedeneinde daarvan de schotels en plateelen in stapels opstellen. Het boveneinde wordt voor de spijzen gereserveerd.

Daarna zet hij tusschen twee schotels van roggebrood de versche proeven neer, opdat de hofmeester en de kok ze zullen kunnen onderzoeken. Hij zorgt voor het wasschen van „den ammelakenen voort tridsoir, ende dwalkins omme te suverne 't selverwerc." Hij levert dagelijks voor een bepaalden prijs de sausen [1]), bovendien berusten onder hem, onder toezicht van den controleur, de verschillende soorten van verjuus [2]).

---

[1]) Oliv. de la Marche, Mém. IV, p. 54: les sausses de verdure. Matth. Anal. I, p. 283: de saussen, groensele enz.

[2]) Oliv. de la Marche, Mém. IV, p. 54: et aussi le verjus de grain, le verjus de vin aigre. Matth. Anal. I, p. 283: 't veriuus van graene, 't veriuus van azyne. Wat er met „verjus de grain" bedoeld wordt, kan ik niet nagaan.

Tot zijn dienst heeft hij de helpers en knapen „van den ketele.” De helpers maken de sausen en de „knapen van den ketele” wasschen het vaatwerk.

Hij moet gedurende het middagmaal van den vorst in de eetzaal tegenwoordig zijn, om de schotels en plateelen weder in ontvangst te nemen en er verder het oog op te houden, want wat er verloren gaat komt te zijnen laste.

Behalve twee „Jonkers van der Cuekene”, ieder voor een half jaar benoemd, heeft Karel „drie Cocken voor syn mont”, die elkander om de vier maanden aflossen.

De Jonker van de keuken houdt het toezicht op de verschillende uitgaven. Hij moet nagaan, waartoe men het vleesch gebruikt dat uit de provisie wordt genomen. Met den Controleur en den „Clercq van der Camere van den Rekeninghen” moet hij tegenwoordig zijn bij den dagelijkschen inkoop van visch. Aan den „Clercq van der Camere van den Rekeninghen,” die voor de betaling zorgt, moet natuurlijk rekening en verantwoording gedaan worden.

Dat er ook in de 14de en 15de eeuw van de verschillende uitgaven nauwkeurig boek gehouden werd, bewijzen de talrijke keukenboeken of keukenrekeningen, welke uit dien tijd nog over zijn. De „koickenschryver” wordt daarin meermalen genoemd.

De kok voert in de keuken zijn heerschappij. Daar mag hij commandeeren en bevelen, daar moet hij gehoorzaamd worden.

Hij heeft een gestoelte tusschen het buffet en den schoorsteen. Daarop kan hij rusten wanneer hij vermoeid is. Van zijn zitplaats af kan hij „sien ende kennen al ’t gunt, dat men doet in deselve cuekene”.

In zijn hand houdt hij „enen groote lepele van houte, die hem dient in tween sticken, d’een om te prouvene de pottagen ende brouwetten, d’ander omme voort te jaghene de kinderen van der cuekene omme te doene heurlieder devoir, ende smytenser mede, op dats noot sy [1]).

---

[1]) En slaan ze er mede, indien het noodig is.

Alle spijzen, hetzij vleesch of visch, moeten voor den kok worden gebracht, die er uit kiest wat hem goeddunkt „voor den mont van den Prince" en dit ter bereiding aan verschillende daarvoor aangestelde personen geeft. Wat er overblijft wordt in een andere keuken gereed gemaakt voor degenen die het recht hebben den maaltijd aan het hof te gebruiken.

Dit was een voorrecht, dat behalve door de dienaren eens vorsten door vele anderen werd gedeeld. Zelfs was er voorgeschreven op welke soort van spijs verschillende personen recht hadden.

Begrijpelijker wijze gaf het aanleiding tot velerlei onregelmatigheden. Aan menigeen, die een goeden vriend onder het keukenpersoneel bezat, zal dagelijks een goedkoop en smakelijk middagmaal zijn toegediend.

Aan het Fransche hof had men reeds in 1290 getracht aan dit misbruik paal en perk te stellen. In dat jaar was er een verordening uitgevaardigd, waarbij bepaald werd, dat allen, die op het uur van het diner aan het hof niet te maken hadden, moesten worden verwijderd, nadat daartoe het teeken gegeven was.

„Et tantost comme l'on aura crié: Aus keus! [1]) li portiers feront vuidier la court de toute manière de gent estrange, et chercheront par chambres et jardins et par preaus, que gens n'i demeurent qui n'i doivent de droit menger en l'ostel. Et que nus [2]) ne passe la porte qui emporte ne pain, ne vin, ne viande, ne autre chose de quoy li roi et madame la reine soient damagiez [3]).

De kok van Karel den Stouten heeft evenals „de Joncker van der Cuekene" het recht op een aandeel in de „groote beesten", die in de vorstelijke keuken voor Karels maal worden bereid.

Wanneer het den vorst belieft zich aan tafel te begeven, wordt de kok gewaarschuwd. Nadat deze ondertusschen zijn

---

[1]) Keu = kok.

[2]) Nul, personne.

[3]) Ten nadeele van den koning, etc.

keukenpakje tegen een waardiger kleeding heeft verwisseld en een servet over den rechter schouder heeft gehangen, beveelt hij zijn ondergeschikten hem de verschillende spijzen te brengen. Hij doet ieder van hen een proef nemen, terwijl hij zelf in tegenwoordigheid van den hofmeester de gerechten keurt. Hierop worden zij in handen gesteld van de knapen en pages, die ze naar de eetzaal dragen.

Een enkele maal, en wel als er een nieuwe spijs kan worden opgediend, wanneer hij b.v. voor de eerste maal versche haring in water heeft klaargemaakt, mag de kok zelf het gerecht voor den „Prins" brengen en er daar de proef van nemen. Dan mag hij ook gaan drinken aan het dressoir en men moet hem van den wijn geven, die bestemd is voor den mond van den „Prins".

Ten slotte heeft Karel in zijn dienst twee „Fruytiers", wederom bij termijnen aangesteld. Eigenlijk worden zij niet tot het personeel van de keuken, maar tot dat van de „fruyterie" gerekend.

De „Fruytier" brengt het fruit voor den vorst en levert alle soorten van vruchten, „gelyc peren, appelen, crieken, druven". Deze koopt hij in den vruchtentijd dagelijks versch in. Van „droghe prumen, cappers, vyghen, daden, rossynen, okernoten, ende hasenoten" doet hij een provisie op.

Hij heeft de zorg voor de zilveren fruitschalen, die op drie plaatsen van gaten voorzien moeten zijn, opdat de vruchten „te bet ende abelick" gewasschen kunnen worden.

Bovendien heeft hij de leverantie van al het was dat men aan het hof gebruikt. Hij bewaart de zilveren kandelaars en zet zelf de kaarsen op de tafel vóór den vorst en op het dressoir.

Als Karel in de kerk wil dienen, b.v. op den H. Sacramentsdag of op Goeden Vrijdag, dan brengt de „Fruytier" de toorts voor den vorst, kust ze en overhandigt ze den eersten kamerheer. De andere toortsen deelt hij onder de hertogen, baronnen, ridders en heeren uit bij drie of vier dozijn.

En als men op Onze lieve Vrouwen Lichtmis aan de processie deelneemt, geeft de „Fruytier" eveneens de waskaarsen van den

vorst met diens wapen en devies er op. Ook de kaarsen van Karels naaste bloedverwanten zijn van een wapen voorzien. Alle anderen krijgen kaarsen, ieder naar zijn staat en stand, tot den geringsten knaap van het huis.

Allen volgen zij den vorst in de processie. De kaarsen ontsteekt men volgens stand en rang, „'t welc is een overschoon dinghen omme sien."

En waarom stelt men „'t ambacht van den wasse" in handen van den „Fruytier", die zijn naam ontleent aan het fruit en niet aan het was?

Niets is eenvoudiger dan dat.

Het is omdat het was door de bij getrokken wordt uit de bloem waaruit ook de vrucht ontstaat. „Daeromme hebben wel geordonneert geweest dese dinghen" [1]).

Hoewel de werkzaamheden van den „Fruytier" slechts gedeeltelijk iets uitstaande hadden met de vorstelijke keuken, vond ik ze te merkwaardig om niet de gelegenheid aan te grijpen, ze hier aan het slot te vermelden.

Het spreekt vanzelf, dat de beschrijving van Karels keukenpersoneel niet als een voor dien tijd algemeen geldend voorbeeld kan dienen.

Niet iedereen kon zich de weelde van zulk een uitgebreid dienstpersoneel veroorloven.

Toch zullen vele aanzienlijke edelen, die meenden bij hun heer in het geven van kostbare feesten niet te mogen achterblijven, getracht hebben, ook waar het de inrichting hunner huishouding betrof, die van den vorst zoo mogelijk nabij te komen.

---

[1]) De veronderstelling, dat de dienst der „camera" („chambre" of „fruiterie") zich zou uitstrekken over het meubilair van het huis, welke veronderstelling Mr. S. Muller Fzn. (Reg. en Rek. v. h. Bisdom Utrecht II, p. XXXIX) noodig acht om verklaarbaar te maken, dat behalve vruchten en fijne specerijen ook waskaarsen geregeld onder het hoofd „camera" worden vermeld, blijkt dus onnoodig te zijn.

VERBETERINGEN.

Bladz.	3	aanteekening 1,	ten hove	*lees:*	te hove.
„	4	„ 2,	prorieteyten	„	proprieteyten.
„	14	regel 10,	kwam:	„	kwam.
„	23	„ 9,	13d	„	13de.
„	53	aanteekening 1,	Michiel Romans	„	Michiel Komans.
„	81	regel 24,	en suverliken	„	ende suverliken.
„	155	aanteekening 8,	Invent. Br.	„	Invent. Br. I,.

GETTY RESEARCH INSTITUTE
3 3125 01515 6918

LEIDEN: BOEKDRUKKERIJ VAN A. W. SIJTHOFF.